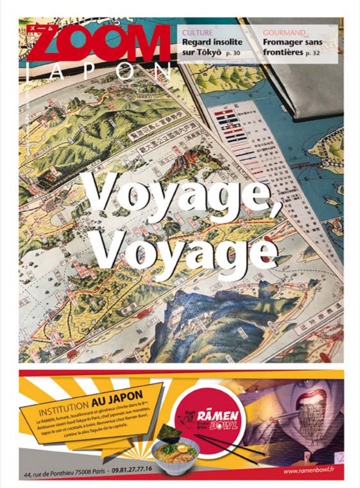


ズーム
ZOOM
JAPON
CULTURE
Regard insolite sur Tôkyô p. 30
GOURMAND
Fromager sans frontières p. 32
Voyage, Voyage

ÉDITO En route



A force de parcourir le Japon de long en large pour en rapporter des reportages, les collaborateurs ont eu des coups de cœur pour certains lieux ou certaines régions. Souvent ils n'en ont pas fait état dans leurs articles, gardant pour eux ces endroits. C'était trop bête de ne pas partager avec nos lecteurs. Aussi avons-nous décidé de demander aux journalistes, aux photographes qui contribuent régulièrement à notre magazine de bien vouloir partager avec les lecteurs leurs lieux de prédilection. Chacun a donc choisi de les décrire à sa manière et avec ses propres clichés afin de vous donner envie de vous y rendre à votre tour ou bien tout simplement de vous inciter à découvrir le Japon autrement.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

13,3 % **Tel est le taux de travailleurs pauvres au Japon, selon une étude publiée mi-mai par l'OCDE. Un chiffre nettement supérieur à la moyenne des pays membres de l'organisation économique (8,2 %) qui traduit une nette dégradation des conditions de l'emploi où l'on a enregistré paradoxalement une pénurie de main-d'œuvre. A titre de comparaison, le taux est de 7,1 % en France.**

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Terminal de ferry, Fukuoka, île de Kyûshû



© Eric Rechsteiner

La Corée ne se trouve qu'à environ trois heures de bateau de Fukuoka et tout ce qui se passe de l'autre côté des détroits de Corée et de Tsushima suscite actuellement un grand intérêt. D'autant que, depuis le début de l'année 2018, l'atmosphère dans la péninsule coréenne est à la détente. Ce voyageur sud-coréen regarde avec attention les informations diffusées quelques heures avant la rencontre historique entre le dirigeant nord-coréen Kim Jong-un et le président sud-coréen Moon Jae-in.

SOCIÉTÉ Un moine surmené porte plainte

Un ancien moine a entamé des poursuites judiciaires contre les responsables de son ancien temple et réclame 8,6 millions de yens (66 000 euros) de dommages et intérêts à son ancien employeur. Travaillant sur le site sacré du mont Kôya très fréquenté, il pouvait travailler jusqu'à 17 heures par jour sans prendre de pause. Embauché en 2008, il a commencé à souffrir de dépression en 2015.

ENVIRONNEMENT Le récif corallien malade

Le plus grand récif corallien du Japon ne s'est pas remis du blanchissement dont il a été victime sous l'effet de la montée de la température de l'eau de mer et seulement un peu plus de 1% de sa surface est restée saine, selon une nouvelle étude gouvernementale. Depuis la fin des années 1980, le volume total de coraux a déjà diminué de 80 %, toujours sous l'effet du réchauffement de la mer.

SÉRIE Celui qui redonne vie aux objets



Ishinomaki Hibi Shimbun

En créant Geppi Kôsaku-sha, Yamauchi Takeshi a trouvé un excellent moyen de nouer des liens avec le reste de la population.

Refusant de vivre enfermé dans un bureau, ce jeune entrepreneur a choisi la voie du recyclage.

Si le séisme de 2011 a été si brutal et si destructif, il a aussi été l'occasion de se rendre compte que la population restait attachée à beaucoup de ses objets quotidiens. En août 2015, Yamauchi Takeshi a ouvert une boutique de recyclage dans le quartier de Tatemachi, à Ishinomaki, pour redonner une nouvelle valeur aux ustensiles et meubles usagers. *"C'est comme pour la ville, il faut puiser dans les ressources existantes"*, nous dit-il en travaillant dans son atelier du centre-ville. Originaire du quartier d'Izumi, et ayant grandi dans celui de Wakabayashi, ce fils unique dont les parents travaillaient tous les deux, n'a pas vu le temps passer en bricolant des choses à sa portée. Après des études d'architecture au lycée professionnel d'Ishinomaki, il a été embauché par une grande entreprise de construction de maisons.

"Je vais enfin pouvoir devenir créatif", s'était-il dit en commençant à travailler. Mais son élan n'a pas pu se concrétiser car, pour son premier poste, il a été envoyé, à Sapporo, où il était cantonné à un travail de bureau. Dans sa vie de célibataire, sa passion première et débordante pour le bricolage était centrée sur la création de meubles. Lorsqu'il a été muté à Tôkyô, il a envisagé de changer d'emploi et a commencé à suivre des cours de conception d'espace. Au lieu de démissionner tout de suite, *"comme il y avait un concours national d'architecture qui pourrait être avantageux pour l'avenir"*, il a attendu d'obtenir son diplôme pour quitter son emploi. *"Je tenais à maîtriser l'ensemble du processus allant de la conception à la réalisation, ce qui m'a conduit à la fabrication de meubles"*, explique-t-il aujourd'hui. Au lendemain du séisme, il a pensé suivre des cours de fabrication de meubles en bois dans une école spécialisée d'Ishinomaki. Après avoir trouvé un appartement, il a donc présenté sa démission, mais son supérieur lui a dit : *"Ne voulez-vous pas reconsidérer la chose ?"* Ses parents, quant à eux, n'ont pas été plus encourageants. *"Tu sais, tu fais une grosse bêtise"*, lui ont-ils lancé. Mais sa décision était prise. *"C'était la création avant tout"*. Il était déterminé à faire que ce qu'il voulait.

Mais son père, propriétaire d'une supérette, ayant été hospitalisé juste avant le début des cours, il a dû finalement y renoncer. Au terme de trois mois de travail en intérim dans la supérette, son père a finalement repris son poste. Le bail de son appartement à Ishinomaki n'était pas encore arrivé à son terme, mais l'avenir restait incertain. Grâce à un de ses collègues de travail qui avait un ami à Ishinomaki, l'occasion lui a été donnée de tisser des liens. Inscrit dans une association communautaire de la ville, il a participé à différentes activités en installant des logements précaires pour les victimes, avant de finalement créer, en août 2015, l'atelier Up Cycle Products (UCP). Comme son nom l'indique, l'UCP a pour vocation de redonner vie à de vieux objets. *"Je n'ai rien contre ce qui est neuf, mais c'est aussi important de savoir apprécier des choses sur le long terme et cela nous permet d'enrichir notre intérieur. La valeur est aussi inscrite dans le temps"*, confie-t-il. En janvier 2017, il a rebaptisé son atelier en *Geppi Kôsaku-sha* dans l'espoir que *"ces objets puissent accompagner les gens plus longtemps."*

Certes, il n'avait pas encore beaucoup de liens avec Ishinomaki, mais c'est ici qu'il a débuté ses activités. *"A Ishinomaki, une fois que vous vous liez avec quelqu'un, le cercle d'amis s'agrandit tout de suite. Je suis ravi d'avoir pu débuter ici"*, raconte-t-il. Son attachement est sans faille. *"Je voudrais que mon travail de création me rapproche encore davantage des gens et j'ai aussi l'intention de créer un atelier commun où tout le monde pourra travailler ensemble"*, lance-t-il comme un pas vers la reconstruction de la ville.

Ohmi Shun, Hirai Michiko



collection Calude Leblanc

Grâce à un réseau ferré très dense, il est facile de se déplacer dans tout le pays, ce qui a incité les éditeurs à créer de magnifiques cartes touristiques.

Voyage, Voyage

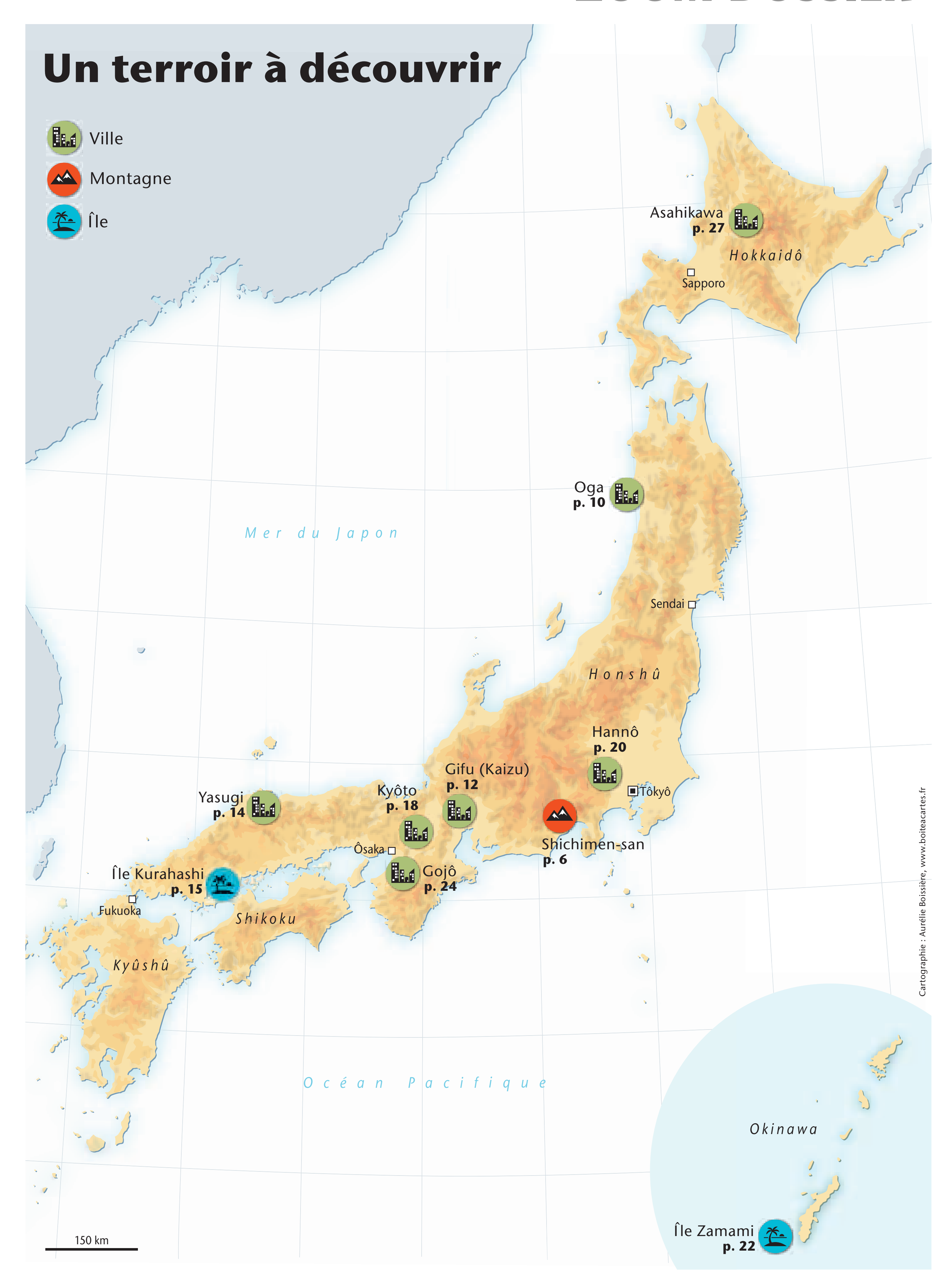
Du nord au sud de l'archipel, nous vous invitons à découvrir des lieux originaux et authentiques.

Cette année encore, le Japon devrait battre de nouveaux records en matière de tourisme puisque, depuis plusieurs années, l'archipel est devenu la destination à la mode. Des hordes de touristes en provenance essentiellement d'Asie (Chine, Taïwan, Corée du Sud, Hong Kong ou Singapour) viennent découvrir un pays dont ils ont souvent eu un premier contact au travers de la cuisine ou de la culture populaire. Les Asiatiques ne sont pas les seuls à s'y rendre. Au fil des ans, le nombre d'Européens a considérablement augmenté. Français, Britanniques, Allemands, Espagnols ou Italiens veulent aussi leur part de Japon, mais comme les autres, ils ont tendance à se concentrer sur la fameuse "Golden Route", à savoir Tôkyô, Kyôto et Hiroshima, oubliant que le Japon dispose d'un vaste territoire riche en paysages variés, disposant d'une gastronomie tout aussi diverse et une population chaleureuse au nord comme au sud, de Hokkaidô à Okinawa. A force de se concentrer dans les mêmes zones touristiques, les visiteurs étrangers finissent par ne rencontrer que d'autres visiteurs étrangers au point que parfois on peut s'amuser de voir un Occidental photographier une Asiatique en kimono pensant qu'il a affaire à une Japonaise alors qu'il s'agit d'une Chinoise ou d'une Coréenne. Certains endroits sont, d'ailleurs, désertés par les Japonais. Cette forte concentration a aussi comme conséquence fâcheuse d'amener les promoteurs à détruire certains vieux quartiers pour y construire des infrastructures hôtelières, oubliant qu'à terme, cette solution contribuera à appauvrir les lieux et à faire fuir les touristes.

Voilà pourquoi nous avons choisi de vous proposer un dossier dans lequel nous avons demandé à quelques-uns de nos collaborateurs de présenter un lieu qu'il aime particulièrement. Au total, nous avons rassemblé 10 endroits répartis sur l'ensemble du territoire japonais. Il s'agit à chaque fois d'une invitation personnelle à découvrir des sites souvent ignorés des touristes, y compris Japonais, mais qui possèdent tous les atouts pour satisfaire la curiosité, procurer des émotions et ravir les plus exigeants. C'est donc un Japon différent de celui souvent proposé dans les dépliants touristiques que nous invitons aujourd'hui à découvrir.

Zoom Japon

Un terroir à découvrir





Shichimen-san

Le mont Fuji comme vous ne l'avez jamais vu



Benjamin Parks pour Zoom Japon

Benjamin Parks pour Zoom Japon

L'impression d'être à portée de main du célèbre mont Fuji.

Les expériences grandioses commencent généralement de façon banale, et celle que je vais vous raconter ne fait pas exception. Mon ami Nicolas écrivait un texte sur les mystères qui nous attendaient au sommet du mont Shichimen. Notre voyage a débuté à bord d'un train à destination de Shimobe Onsen. Trois heures plus tard, Nicolas et moi sommes arrivés à Minobu, préfecture de Yamanashi, un lieu où beaucoup de choses semblent figées dans le temps. Les toiles d'araignées recouvrent de vieilles bicyclettes rouillées qui se dressent devant des magasins à moitié ouverts, dans des rues endormies.

Notre *ryokan*, ou auberge traditionnelle, était tenu par une femme âgée très énergique, qui nous a emmenés faire un grand tour des lieux. Comme bon nombre d'anciens *ryokan*, bien qu'il ne s'agisse pas d'un bâtiment gigantesque, on ne comptait pas les pièces, couloirs, coins et recoins, et comme il était construit principalement en bois, le bruit de nos pas s'accompagnait d'un grincement agréable. En nous aventurant au sous-sol à la recherche des bains, nous avions le sentiment d'être surveillés par des fantômes. Il y avait de nombreux couloirs sombres et étroits menant à des placards et des réserves oubliés. Finalement, nous avons fini par localiser les bains à la forte odeur de soufre, mais qui se sont révélés apaisants après un long trajet en train.



Benjamin Parks pour Zoom Japon

Il est possible de dormir au monastère Keishin-in.

Le lendemain matin, nous nous sommes réveillés dans notre grande pièce de tatamis. Nous avons pris un petit-déjeuner traditionnel composé de thé vert, de soja fermenté et de poisson, nous avons dit au revoir à l'aubergiste, et nous avons entamé la longue ascension jusqu'au sommet de la montagne. Pendant cinq heures, nous avons traîné nos jambes fatiguées vers les hauteurs, en nous demandant ce qui avait poussé quelqu'un à percer un chemin dans cette montagne.

En arrivant au sommet, nous avons compris. Après avoir passé un bosquet d'arbres, nous avons été accueillis par une vue magnifique sur un lac vert émeraude (un dragon est censé vivre dans ses profondeurs), puis, après avoir emprunté une longue série de marches raides, nous nous sommes retrouvés devant une vue imprenable sur le mont Fuji. C'était presque comme si nous étions debout juste à côté de la célèbre montagne. Nous avons également rencontré notre guide, Genga-san, un jeune moine sympathique qui vit au sommet du Shichimen.

Notre hébergement pour la nuit était un monastère bouddhiste labyrinthique composé d'innombrables couloirs et portes coulissantes, apparemment tous identiques. Nous avons été conduits dans une grande pièce, dont les murs et le plafond étaient couverts de sculptures en or. *"Pourquoi tant d'or ?"* ai-je demandé tant cela me semblait en contradiction avec l'image spartiate du système spirituel bouddhiste. *"Parce que l'or est éternel"*, m'a-t-on répondu. S'en sont suivies 90 minutes de soutras – une vague de sons en apparence interminables – entonnée par une quinzaine de moines aux voix gutturales, frappant parfois un gong ou un tambour. Nicolas et moi étions assis sur des chaises à dossiers raides, observant et écoutant les soutras comme hypnotisés. A la fin, il était l'heure d'aller dormir. Genga-san nous a demandés l'heure à laquelle nous voulions nous lever. J'ai répondu :

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE LA GARE DE SHINJUKU À TÔKYÔ, empruntez le train Azusa jusqu'à Kôfu sur la ligne Chûô où vous changerez pour la ligne Minobu jusqu'à Shimobe Onsen. De là, prenez le bus jusqu'à Shichimenzan-tozanguchi et un taxi jusqu'à Hagomoro.

Benjamin Parks pour Zoom Japon

Incroyable vision que ces 500 jeunes filles venues observer le lever du soleil au sommet du mont Shichimen.

"4h30 du matin", ne réalisant pas quelle conséquence cela aurait. Le lendemain matin, à 4h30 précise, nous avons été soudainement réveillés par le son des tambours. Les portes coulissantes se sont rapidement ouvertes et trois moines sont entrés, exigeant notre futon en échange d'une théière et quelques tasses. Tout cela s'est déroulé si rapidement que j'avais encore l'impression de rêver, mais la théière fumante était là pour me confirmer que c'était bel et bien réel.

En grimpant pour observer le mont Fuji dans une lumière pourpre, nous avons progressivement été enveloppés par un bourdonnement, comme si des milliers de moustiques nous entouraient. Mais en arrivant, nous avons découvert 500 adolescentes. Toutes vêtues de robes blanches (semblables à des tenues de karaté), face au soleil qui commençait lentement à pointer au-dessus de l'horizon, elles chantaient avec passion un soutra tout en bougeant leurs mains avec énergie.

Il y avait un côté surréaliste en se retrouvant à cet endroit, apparemment éloigné du reste du monde, entouré de centaines de filles chantant, les nuages s'étendant à perte de vue, comme un océan sans fin et le soleil se levant lentement, presque comme un acteur âgé faisant lentement son apparition sur scène.

Il a fini par se lever et ses rayons se sont déversés



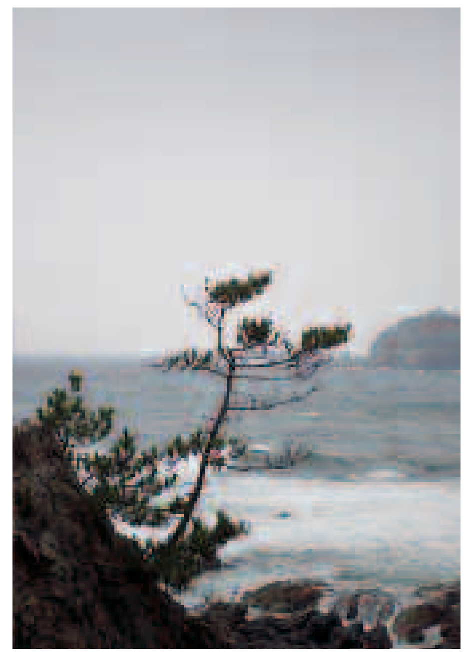
Benjamin Parks pour Zoom Japon

Au sommet du mont Shichimen, une porte s'ouvre directement sur le mont Fuji.

sur nous en larges bandes, inondant tout d'une lumière dorée. Les adolescentes se sont lentement dispersées, et nous nous sommes retrouvés seuls Nicolas, Genga-san et moi, puis seulement Nicolas et moi. Nous étions là, encore un peu fatigués par notre randonnée de la veille, mais réchauffés par le soleil. Je me sentais prêt. Prêt à affronter tous les ennuis qui m'attendaient à Tôkyô, et prêt aussi pour les moments de joie, de rire et de légèreté. Prêt à tout embrasser, et à me rappeler, grâce à cette expérience, que la vie est un cadeau.

Benjamin Parks









Laura Liverani pour Zoom Japon

Avec un folklore très vivant, des paysages à couper le souffle, une cuisine savoureuse et de nombreuses curiosités, Oga vous ravira.

Oga, la côte sauvage

Parmi les endroits les plus pittoresques du pays, la péninsule d'Oga vaut largement le détour.

"Pourquoi allez-vous à Oga ? Il n'y a rien à voir là-bas." La femme d'une soixantaine d'années assise à côté de moi dans le shinkansen à destination d'Akita est née dans la péninsule d'Oga, préfecture d'Akita. Comme beaucoup d'autres, elle l'a quittée il y a bien longtemps pour la ville, laissant derrière elle des maisons en bois vides et des pêcheurs vieillissants. Elle est surprise. Elle pense que nous sommes probablement les seuls passagers de ce train à se rendre vers cette destination improbable. Elle y va une fois par an pour revoir ses proches, qui vivent tous ailleurs maintenant. Quant à moi, je voyage pour découvrir un endroit dont je sais que je vais tomber amoureuse, même si je n'y suis jamais allée auparavant.

La péninsule d'Oga est un morceau de terre en forme de hache faisant saillie en mer du Japon où il y a peu d'attractions et d'infrastructures pour les touristes. Ce n'est pas une destination de voyage très prisée. Pourtant, Oga est l'un des endroits les plus pittoresques du Japon, avec son littoral accidenté et sa mer agitée, ses forêts, ses lacs volcaniques, ses sources thermales et ses sentiers de montagne déserts qui mènent à des sanctuaires. Comme d'autres régions dépeuplées du Japon rural, il n'y a pas beaucoup de monde, et encore moins de touristes. Au lieu de cela, il y a beaucoup de vent et la mer à perte de vue. Sans oublier des histoires, surtout des contes populaires. Ce sont les raisons pour lesquelles j'ai décidé de m'y rendre.

"Frappe trois fois dans tes mains, et nous descendrons de la montagne." La voix gutturale provient d'un grand homme couvert de paille. Ses mains sont énormes et rugueuses, son visage couvert d'un masque diabolique : il s'agit d'un Namahage. Le démon fait face à un petit auditoire d'enfants et de parents, qui observent la reconstitution d'une tradition ancienne, à l'intérieur d'une maison reconstituée au musée folklorique Oga Shinzan. Le soir du Nouvel An, les villageois déguisés en démons font le tour des foyers pour gronder *"les enfants désobéissants et les femmes paresseuses",* et reçoivent de la nourriture et des boissons en échange.

La tradition du Namahage est en déclin, mais on s'efforce à la maintenir en vie. Au musée qui lui est consacré, il y a un nombre impressionnant d'ogres grandeur nature, vêtus de costumes et de masques différents. Les répliques de Namahage, grandes et petites, sont omniprésentes à Oga : depuis les statues de 10 mètres de haut qui accueillent les visiteurs à l'entrée de la péninsule, jusqu'aux Namahage crachant de l'eau chaude au village thermal d'Oga Onsen. Ces monstres sont associés à un certain nombre de sites différents à travers Oga. Selon la légende, les 999 marches menant au sanctuaire Akagami Goshadô ont été construites par les Namahage eux-mêmes. Entouré de cèdres géants, le sanctuaire Shinzan accueille, pour sa part, le festival Namahage chaque hiver. Ici, les jeunes villageois se rassemblent pour porter des masques qui ont été purifiés par un prêtre shintoïste, devenant ainsi eux-mêmes des Namahage.

Conduire dans cette région est une expérience à couper le souffle. La route serpente entre les montagnes et la mer, le long de la côte parsemée de villages de pêcheurs et de pins noueux, en passant par d'étranges formations rocheuses et des villes fantômes composées d'hôtels et de complexes de restauration à l'abandon. Il reste quelques endroits pittoresques où il convient de s'arrêter, de l'observatoire du mont Kanpu, qui offre une vue panoramique à 360 degrés, aux paysages lunaires de la plage d'Unosaki, en passant par le rocher Godzilla et le cap Nyûdô. L'aquarium GAO, avec plus de 2000 créatures marines nageant dans son gigantesque réservoir d'eau de mer, mérite également une visite.

Une autre raison de s'arrêter le long de la route est d'essayer les restaurants de pêcheurs où la population locale déjeune, comme le Kasen-ya ou le Sandaime Hotaru. Le sashimi super frais ou le *hata-hata* grillé, un poisson de la région, ne vous décevront pas. Pour finir sur une note encore plus élevée, il est conseillé de passer la nuit dans un des *ryokan* du village thermal, comme le Yuzankaku ou le Banseikaku. Vous pourrez notamment y déguster l'*ishiyaki,* ce pot au feu local de fruits de mer présentés dans un baquet en cèdre et cuit en y plongeant une pierre très chaude. Les portions sont généreuses à Oga et il est recommandé, après le dîner, de prendre un bon bain. Hors saison, il n'est pas impossible que vous puissiez profiter du *rotenburo* (bain extérieur) pour vous seul.

Si vous avez un budget limité, l'hôtel Moroi, le seul hôtel de la ville d'Oga, est une bonne alternative aux *ryokan* plus coûteux. Il est un peu décrépit, mais son décor des années 1950 lui donne un certain charme. La réservation n'est pas nécessaire, car il est presque toujours vide. Côté shopping, ne manquez pas les vieux souvenirs de pêche et la boutique d'antiquités qui se trouvent à proximité. Vous y trouverez des flotteurs en verre, des casques de plongée, de vieux vinyles rock'n'roll et du café. Le vieux pêcheur qui possède le magasin ne vous laissera pas quitter la ville sans vous avoir raconté ses souvenirs d'Oga, quand c'était encore un endroit prospère, visité par beaucoup de gens. Ses histoires seront le souvenir le plus précieux à ramener chez vous.

LAURA LIVERANI


Laura Liverani pour Zoom Japon

Les Namahage sont omniprésents dans la péninsule d'Oga.

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE LA GARE DE TÔKYÔ, empruntez le shinkansen jusqu'à Akita. De là, les trains de la ligne Oga vous conduiront jusqu'à la ville d'Oga en une heure environ. A l'entrée de la gare, le centre d'information touristique est très chaleureux. https://oganavi.com

Gifu, l'appel du renard

Dans ce lieu riche d'histoire et de traditions, vous rencontrerez un Japon simple et authentique.

Il y a des adresses que l'on ne veut garder que pour soi. Mais si leur destin est d'être populaire, on souhaite être le premier à les dévoiler au grand public. C'est le cas de ma destination incontournable où je me rends chaque fois que je rentre au pays. Je crains d'y voir débarquer en masse des touristes comme au Fushimi Inari Taisha à Kyôto qui attire quotidiennement autant de touristes qu'il possède de *torii* photogéniques, ses milliers de portiques rouge vermillon. Mon endroit secret fait partie aussi des plus grands sanctuaires shintoïstes dédiés à la divinité du riz, Inari, mais il est peu connu.

Il s'agit de Chiyobo Inari Jinja. Appelé affectueusement "Ochobo-san", il se situe dans la préfecture de Gifu, au centre de l'archipel. Pendant mon enfance, c'est là où je passais toutes mes vacances d'été dans la petite maison de mes grands-parents. Aujourd'hui, elle est inhabitée, mais je m'y rends après chaque déplacement en shinkansen à Ôsaka ou à Kyôto, en descendant à la gare très peu fréquentée de Gifuhashima. Ensuite, il faut prendre un taxi ou attendre avec des personnes âgées le minibus municipal qui passe toutes les unes ou deux heures. Dans les deux cas, il faut compter 20 minutes pour arriver à destination. En traversant la plaine de Nôbi où coule le grand fleuve Nagara, l'horizon est découpé par les majestueux monts Ibuki. Cela me laisse toujours l'impression de revenir dans un Japon qui vit au même rythme depuis des temps les plus reculés.

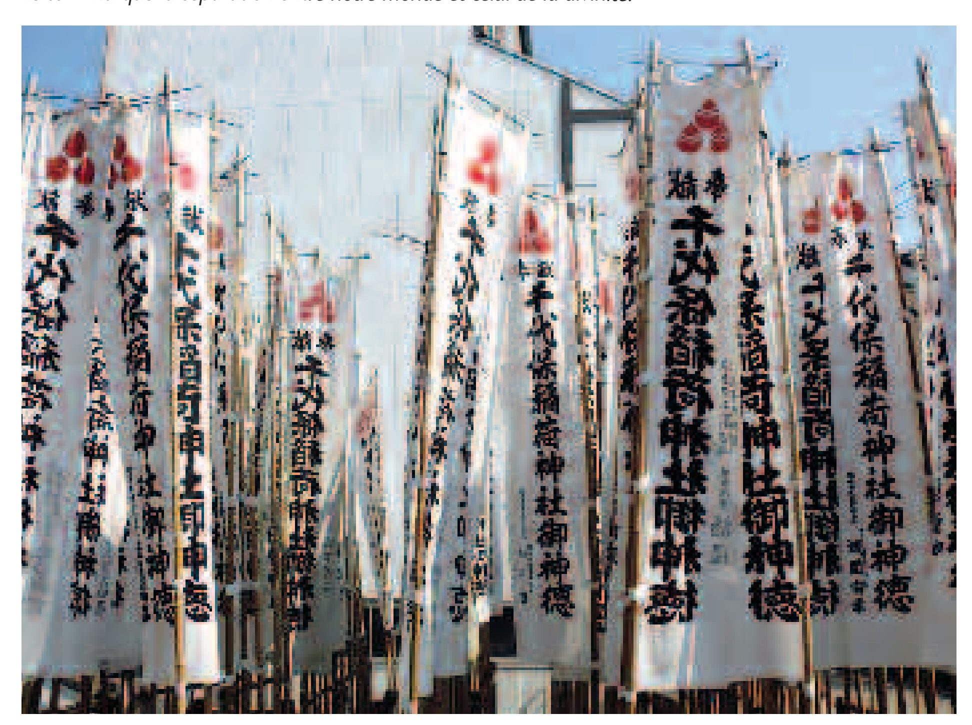
A l'instar d'une île flottante au milieu d'un désert, le quartier d'Ochobo-san apparaît enfin. Le taxi me dépose à l'entrée Est du lieu et le minibus à l'entrée Sud, lesquelles sont chacune marquées par un immense *torii*. Entre les deux, le *sandô* dessine l'axe principal, la seule rue animée des alentours. Sur près de 600 m, s'entassent près de 150 petits commerces locaux qui évoquent la ville imaginaire d'un certain film de MIYAZAKI. Si on dit que les *torii* marquent la séparation entre notre monde et celui de la divinité, ce lieu en est bien la preuve. Ici, il ne faut chercher ni le chic de Kyôto, ni le kitsch d'Ôsaka, et encore moins la modernité tokyoïte, le quartier a su conserver simplement une certaine allégresse et une tranquillité d'une autre époque dans un village créé autour d'un lieu sacré.

Le petit magasin d'alimentation générale, que fréquentait ma grand-mère, m'accueille toujours avec la même devanture où les produits sont exposés comme sur les marchés. Son voisin est un magasin de jouets semblable à la caverne d'Alibaba. En face, se dégage l'effluve d'un boui-boui où des gens discutent, rigolent et se régalent debout, dans la rue, de *kushi-katsu,* ces brochettes de porc pané, frites sous vos yeux dans une grande casserole d'huile bouillante. Cette spécialité locale se mange avec de la sauce miso accompagnée de gros morceaux de feuilles de chou crues. Lors de l'addition, le commerçant encaisse 90 yens (70 centimes) par brochette. Il y a également des restaurants plus spacieux au style d'un autre âge proposant des menus de 1 000 à 3 500 yens (8-30 euros) avec notamment des poissons d'eau douce. Le plus impressionnant est le poisson-chat entier grillé proposé



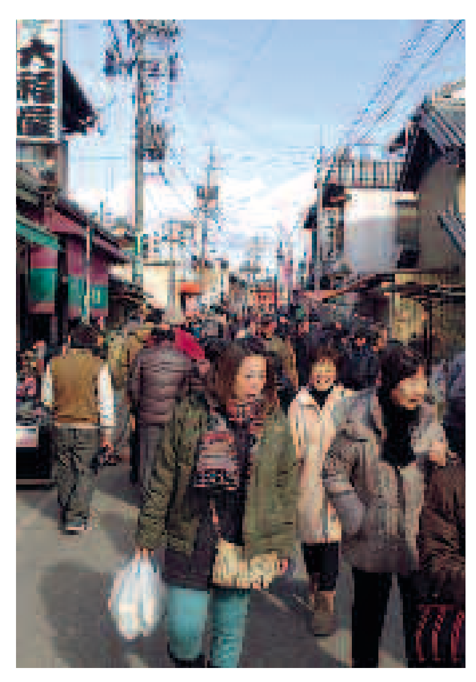
Koga Ritsuko pour Zoom Japon

Le torii marque la séparation entre notre monde et celui de la divinité.



Koga Ritsuko pour Zoom Japon

Chaque année, le sanctuaire accueille près de 2,5 millions de visiteurs.



Koga Ritsuko pour Zoom Japon

La rue principale est bordée de 150 boutiques.

par des maisons centenaires comme Hoteiya ou Yamada-honten. Mon préféré est l'anguille grillée fondante et couverte de sauce sucrée-salée de la maison Shikishima où ma grand-mère m'amenait chaque été. On y mange sur une table basse, assis sur le tatami en regardant la télé locale.

L'entrée du sanctuaire se trouve au milieu de l'alignement des échoppes. Avant de le visiter j'y achète une petite bougie et un *abura-age,* du tôfu frit, à 50 yens (40 centimes) les deux. Je commence toujours par allumer la bougie dans une cabine vitrée où l'on brûle nos impuretés et celles du monde. Après, je me positionne face au pavillon principal décoré de grandes lanternes blanches. Je pose sur un grand plateau l'*abura-age* en offrande à l'esprit des renards *(kitsune)*, les messagers de la divinité Inari. Puis, je lance une pièce de monnaie vers le coffre situé un peu plus loin. On dit que cela sert à marquer sa sincérité. Mais moi, depuis mon enfance comme beaucoup de personnes je le fais de manière égoïste en désirant qu'il réalise mon vœu. Malgré de nombreuses bougies allumées, mon impureté ne s'efface pas très bien ! D'ailleurs, au petit pavillon en face, vous trouverez plein de cartes de visite coincées entre des stores en paille. Elles sont laissées notamment par des commerçants de la région venus prier ce lieu réputé pour favoriser la prospérité des affaires. Il est à signaler qu'Ochobo-san lui-même est un des rares sanctuaires où l'on ne vend rien. C'est peut-être cette absence de commerce qui apporte une autre dimension aux messages spirituels. Côté mystérieux : on peut y voir les statues de paires de renards attachés les uns aux autres par de vieux bouts de tissus. Il y a aussi un arbre sur lequel sont plantées de vieilles chaussures qui me donne toujours des frissons (aujourd'hui il est caché par des cloisons). Ces rituels sont pratiqués ici depuis longtemps par ceux qui croient en la puissance de cet Inari et désirent "arrêter les pas" des personnes qui leur sont chères afin de les empêcher de partir loin ou encore pour les retrouver. Je me demande bien pourquoi j'y reviens plusieurs fois alors que je vis à des milliers de kilomètres de là !

Ochobo-san n'est pas grand. On en fait le tour en moins d'une demi-heure. Pourtant, avec plus de 500 ans d'histoire, cet Inari accueille tous les ans environ 2,5 millions de visiteurs. Ils viennent et reviennent autant pour prier que pour baigner dans cette atmosphère nostalgique qui se dégage du *sandô*. Le généreux Ochobo-san est ouvert 24h sur 24, mais n'y soyez pas trop tôt ou trop tard si vous souhaitez profiter des charmes du quartier, le meilleur moment est le samedi après-midi. À savoir, le dernier jour de chaque mois, les commerces sont ouverts jusqu'à l'aube et les visiteurs inondent la ville.

Je compte sur vous pour garder ce secret, en espérant que je ne serai pas maudite par ces renards de vous l'avoir révélé ! **KOGA RITSUKO**

Koga Ritsuko pour Zoom Japon

Le sanctuaire abrite de nombreuses statues de renards dont certaines sont reliées par de vieux tissus.

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE LA GARE DE TÔKYÔ, empruntez le shinkansen jusqu'à Gifuhashima. De là, le plus simple est de prendre un taxi en précisant "Ochobo-san". Comptez environ 3500 yens. Il est conseillé de laisser ses gros bagages à la gare.



Odaira Namihei pour Zoom Japon

Derrière d'immenses baies vitrées, le visiteur peut observer au fil du temps le changement qui s'opère dans la nature.

Yasugi, un goût d'éternité

C'est grâce au musée d'art Adachi et au magnifique jardin qui l'entoure que la petite cité est un lieu incontournable.

François Berthier, qui fut l'un des grands historiens des arts du Japon et fin connaisseur des jardins japonais, expliquait que *"dans le jardin, abrégé de la grande nature, l'homme peut reconnaître son propre visage"*. Cette phrase m'a souvent accompagné dans mes nombreux déplacements dans l'archipel où, il est vrai, les jardins sont nombreux. Il existe même des classements qui permettent aux curieux de découvrir çà et là quelques merveilles dans la gamme relativement étendue des jardins japonais. Il y en a même trois qui se distinguent de tous les autres dans la mesure où depuis des décennies ils figurent aux trois premières places : le Kenroku-en à Kanazawa, le Kôraku-en à Okayama et le Kairaku-en à Mito.
Ils méritent bien évidemment d'être parcourus car ils témoignent d'un savoir-faire unique et offrent aux visiteurs des moments de plaisir. Mais je dois dire qu'aucun d'entre eux ne m'a jamais procuré autant d'émotion que le jardin du musée d'art Adachi implanté dans la préfecture de Shimane, à l'ouest de l'archipel. En plus de posséder l'une des plus riches collections d'art japonais, cette institution voulue par l'homme d'affaires ADACHI Zenkô s'est donc doté d'un chef-d'œuvre naturel en six tableaux que l'on peut observer à travers d'immenses baies vitrées. Il est impossible de rester impassible devant tant de beauté. Au-delà de son agencement, ce jardin est l'expression de la notion d'éternité, laquelle se manifeste pour les Japonais à travers le changement, l'impermanent *(mujô)*. A côté des toiles qui ont saisi des instants, le tableau vivant qu'est ce jardin illustre parfaitement le passage du temps grâce à la nature changeante même si cela semble parfois imperceptible. Aussi je ne manque rarement une occasion de m'y rendre à des moments différents de l'année pour justement mieux me laisser pénétrer par cette grâce qui donne un sens à mon existence beaucoup plus que de grands discours. Pensez-y lors d'un prochain voyage au Japon.

ODAIRA NAMIHEI

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE LA GARE DE TÔKYÔ, empruntez le shinkansen jusqu'à Okayama. De là, un train de la ligne Hakubi en direction d'Izumo vous emmènera jusqu'à la gare de Yasugi (2h20). Une navette gratuite (20 minutes) vous conduira ensuite jusqu'au musée. www.adachi-museum.or.jp/en/

Kurahashi, l'élue des dieux

Souvent utilisée comme décor de cinéma, la petite île est un paradis dont on ne se lasse pas.

Qui n'a jamais rêvé d'aller vivre sur une île ? Eh bien, dans la mer Intérieure, ce rêve peut toujours se réaliser. La mer abrite un véritable labyrinthe d'îles. Certaines ne ressemblent guère plus qu'à des doigts déchiquetés de roche ; d'autres offrent un goût fascinant du Japon rural. La vie s'y déroule à un rythme différent du reste du pays. Le temps lui-même ralentit, tout comme le trafic. *"J'aime ces endroits parce que c'est si calme,* m'a dit un jour une de mes anciennes étudiantes. *La nuit, on n'entend que les grillons. Et c'est très sûr. Nous sortons souvent sans verrouiller la porte."* Elle parlait de Kurahashi, une île située en face de la cité portuaire de Kure, dans la préfecture de Hiroshima. Seul un chenal de 90 mètres de large connu sous le nom de détroit Ondo sépare la ville grouillante de cette magnifique île. Chaque fois que je traverse le pont, j'ai l'impression de pénétrer dans un autre monde.

Dès que vous êtes de l'autre côté du détroit, vous sentez le temps de l'île prendre le dessus. Vous vous trouvez dans un royaume de plantations d'agrumes et de rizières coincées dans les plis des montagnes. Les forêts s'étendent jusqu'au bord de la mer. Quand vient le soir, le sanglier est de sortie. Des étalages de fruits sans présence humaine sont présents à intervalles réguliers. Il suffit de laisser quelques pièces et de vous servir. Depuis la disparition du chantier naval, les agrumes, en particulier les mandarines, sont la principale ressource de l'île. Kurahashi est la deuxième plus grande île des Geiyô, un petit archipel de la mer Intérieure occidentale entre les préfectures de Hiroshima et d'Ehime. Avec une superficie de 69 km², elle est deux fois plus grande que Miyajima située à proximité. Autrefois, l'île était célèbre pour la construction navale. Dès le règne de l'impératrice Suiko (554-628), les insulaires de Kurahashi fabriquaient les navires qui transportaient les envoyés japonais en Chine et ailleurs.

Mais ce qui fait que ma femme Angeles et moi revenons à Kurahashi, c'est la plage de Katsuragahama. Nous avons tous eu notre part de belles plages, n'est-ce pas ? Mais celle-ci possède aussi une dimension historique et sacrée. Elle se trouve au sud de Kurahashi. Sa beauté a été célébrée au VIIIe siècle dans le *Man'yôshû,* la plus ancienne anthologie connue de la poésie japonaise, dans laquelle un poète anonyme a écrit : *"Si seulement ma vie avait la grâce et les innombrables années de cette petite pinède sur l'île Nagato…"* , Nagato étant l'ancien nom de Kurahashi.

Peu importe le nombre de fois où nous sommes venus ici, je ressens toujours la même émotion quand nous passons la montagne et contemplons la petite ville aux toits bleus, avec les îles à l'horizon qui s'étendent dans la brume sur la mer tachetée de soleil. Et comme le dit le poème, il y a encore cette *"petite pinède"* entre la route et la plage. La légende dit qu'il y a 500 pins. Un autre poète a écrit : *"Je consacrerai ma vie aux pins du rivage de l'île Nagato ; je me demande combien de générations il a fallu pour en faire une entité divine".* Là où les pins se confondent avec la plage, un immense *torii* en pierre apparaît sur le sable blanc. Pour ceux qui arrivaient en bateau dans les temps anciens, le message était clair : ici habitent les dieux.



La beauté de l'île est célébrée depuis le VIIIe siècle.

Car, si bucolique qu'elle soit devenue aujourd'hui, au VIIIe siècle, Katsuragahama fut le théâtre d'un important trafic maritime. C'est d'ici que les envoyés japonais furent envoyés à Shiragi en Corée en 736. Cet événement permit à Kurahashi d'être mentionnée une seconde fois dans le *Man'yôshû*. C'est aussi la raison pour laquelle, en 1944, le gouvernement préfectoral de Hiroshima l'a désignée comme site d'intérêt historique.

Histoire mise à part, la vue seule vaut le détour avec ces montagnes densément boisées qui descendent vers la mer à chaque extrémité de Katsuragahama et qui confinent la plage dans une baie intime en demi-lune. Dans les eaux rêveuses de la mer Intérieure, les innombrables îles des préfectures d'Ehime, de Hiroshima et de Yamaguchi vont et viennent dans la brume changeante comme une flottille de galions fantômes. Si vous venez en milieu de semaine, il est facile de se faire une place à l'ombre sous les pins au milieu des stridulations des cigales.

Kurahashi ne construit plus de navires, mais ses liens solides avec la mer perdurent. Au bout de la plage, vous trouverez le musée d'histoire de la construction navale de Nagato. Devant, on y a installé une réplique grandeur nature du bateau utilisé pour transporter les envoyés Japonais en Chine pendant la dynastie Tang (618-907). Il ressemble à un palais flottant, avec ses mâts orange vif et son design saisissant.

Un autre clin d'œil au patrimoine maritime de l'île se trouve le long de la route derrière la plage. Là, trois bateaux décorés sont amarrés dans un petit hangar à bateaux en bois. Dans la soirée du 17 juillet, ces trois bateaux prennent la mer pour le festival de Kangensai à Miyajima, pour remorquer le *Goza-bune*, le bateau sacré éclairé sur lequel des musiciens jouent de la musique de cour, *Gagaku*. Ce festival datant de l'ère Heian (794-1185) est l'une des célébrations les plus importantes de Miyajima.

Tout en vous relaxant sur la plage, vous remarquerez probablement au loin le pont de Kashima, qui brille au soleil, à la pointe sud de l'île. Si, comme moi, vous trouvez les ponts maritimes japonais irrésistibles, alors faites-y un détour avant de quitter Kurahashi. Vous y croiserez peu de voitures, mais il faut tout de même conduire prudemment, car les anciens du village ont l'habitude de traîner leurs chaises sur la route pour bavarder le soir sous une légère brise.

Au crépuscule, les lumières du pont désert de Kashima miroitent sur l'eau comme des feux d'artifice dans la nuit. De l'autre côté du pont se trouve la petite île de Kashima. Vous pourrez peut-être y rencontrer un ou deux jeunes pêchant sur la jetée en béton, mais autrement le village semble vide. Le seul bruit est le grincement doux des bouées d'amarrage en polystyrène qui frottent contre les coques de bois des bateaux de pêche, entassés dans le petit port.

Après, vous pourrez raconter à votre retour ce que c'est que de visiter un pays aussi surpeuplé.

STEVE JOHN POWELL

Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE LA GARE DE TÔKYÔ, empruntez le shinkansen jusqu'à Hiroshima. De là, la ligne Kure jusqu'à la gare de Kure (une trentaine de minutes). Les bus de la ligne Kure-Kurahashi se trouvent devant la gare, plate-forme 3. Descendez à Katsuragahama-Onsen-kan.



Je ressens toujours la même émotion quand nous passons la montagne et contemplons la petite ville aux toits bleus avec les îles à l'horizon.



Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Kyôto, le plaisir des sens



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

La cuisine de Kikunoi est source de ravissement.

Célèbre pour ses sanctuaires et ses temples, l'ancienne capitale impériale réserve bien d'autres surprises.

Le téléphone d'un autre âge était recouvert d'une étoffe beige, mais ce n'était pas par cachotterie. On avait dissimulé le seul élément reliant la pièce au monde extérieur. Chez Kikunoi, on ne mange pas, on voyage. On rentre dans un monde à part. Le restaurant, situé un peu à l'écart des hordes de touristes de Higashiyama, est pourtant typiquement local. Depuis 1912 et 3 générations, il est l'image du luxe à la japonaise : simplicité, qualité et service, dans un cadre traditionnel sans fioriture. Chaque client est servi dans une des 11 salles privatives avec vue sur le jardin. Et lorsque le premier plat arrive, le voyage commence. Au menu d'hiver, le fretin mariné côtoie les œufs de cabillaud en terrine, le dumpling de fleur de lys fourré au foie gras dialogue avec le sorbet kumquat-wasabi.

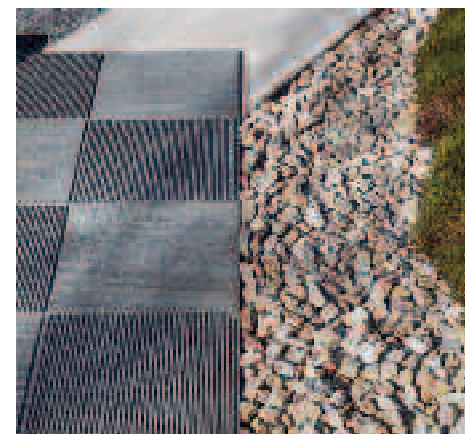
Au grand dam de son père, alors chef du restaurant, le jeune MURATA Yoshihiro voulait étudier la cuisine française et à 20 ans, il a quitté Kyôto pour Paris. Il reviendra quelques années plus tard pour épauler son père. *"Nous démontons la tradition pour mieux la reconstruire"*, affirme maintenant MURATA, qui a depuis repris les rênes du restaurant et lui a fait prendre une direction plus contemporaine, mais sans virages à 90 degrés. Il comptabilise maintenant 7 étoiles au *Michelin* dans ses 3 établissements (deux à Kyôto et un à Tôkyô) et figure dans les classements des meilleurs restaurants mondiaux. Le chef se rend tous les jours à pied au restaurant depuis sa résidence de Gion. Cette marche de 40 minutes matin et soir est sans doute une source d'inspiration pour la base de sa cuisine *kaiseki*, au fil des saisons. Mais sa notoriété l'emmène aux quatre coins de la planète, où il récolte ce qui viendra compléter ses œuvres indémodables, mais incroyablement contemporaines.

Cap à l'ouest. Il faut traverser la ville pour atteindre les montagnes d'Arashiyama au soleil couchant. L'eau de la rivière Ôi est turquoise en cette saison, donnant une étrange impression d'exotisme dans un cadre familier.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

L'hôtel Hoshinoya Kyôto a été installé dans une ancienne demeure du XVII[e] siècle dans les montagnes d'Arashiyama.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon



Chemins de pierre

La barque avance lentement et s'éloigne de l'agitation, tandis que la rivière devient plus étroite. Tel Chihiro, nous sortons à nouveau du monde réel pour débarquer quelques minutes plus tard à l'hôtel Hoshinoya Kyôto. HOSHINO Yoshiharu, patron du groupe hôtelier, a fait appel à l'architecte AZUMA Rie et au paysagiste HASEGAWA Hiroki pour rénover une ancienne demeure du XVII[e] siècle et la transformer en un hameau contemporain luxueux ou l'artisanat local traditionnel est sublimé ou réinventé. Si les deux jardins, le jardin d'eau et le jardin caché, restent une exploration originale de techniques centenaires, de superbes pierres de toutes tailles et formes guident le visiteur le long du site et marquent l'entrée de chaque logement. Dans les chambres, chaque détail est un émerveillement, des *shôji* (panneaux coulissants) contemporains aux tapisseries *karakami*, réalisées par le maître HONJÔ Takeo grâce à des blocs de bois sculptés vieux de 130 ans .

Le séjour est ponctué de plusieurs activités. Si la rencontre avec une *maiko* n'arrive pas tous les jours, c'est pourtant l'initiation au *kôdô*, l'art d'apprécier les parfums, le plus méconnu des trois arts traditionnels (avec la cérémonie du thé ou *l'ikebana*), qui mérite l'expérience. On "écoute" sur tatami différentes flagrances d'encens, après avoir construit soigneusement un petit tas de cendres qui viendra renforcer les arômes de l'encens posé à son sommet. Un dîner somptueux concocté par le chef KUBOTA Ichirô et une dégustation de *nabé* au canard pour le petit-déjeuner viendront rajouter une délicieuse touche finale à ce séjour. Jamais le goût de Kyôto n'aura été aussi pluriel.

JÉRÉMIE SOUTEYRAT

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

L'hôtel est implanté au bord de la rivière Oi.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon



Les hôtes sont accueillis en musique.

INFORMATIONS PRATIQUES

KIKUNOI. Avec ses trois étoiles au Michelin Kansai, le restaurant de MURATA Yoshihiro possède un site en français.
http://kikunoi.jp/french/index.html

HOSHINOYA KYÔTO. L'hôtel dispose d'un site d'information en anglais :
https://hoshinoya.com/kyoto/en/

Hannô, un jardin secret

Ce poumon vert de la région de Tôkyô est idéal pour les amateurs de marche et de découvertes insolites.

Tôkyô et sa région ne manquent pas de beaux sentiers de randonnée, à commencer par le mont Takao dans la banlieue ouest de la capitale et bien sûr l'imposant mont Fuji qui se trouve à seulement deux heures et demie du centre de la capitale. A seulement 40 minutes en train d'Ikebukuro, Hannô, dans la préfecture de Saitama, est moins connue, mais vaut pourtant le détour. Dans le passé, cette ville relativement petite (environ 80 000 habitants) était principalement connue pour approvisionner la capitale en bois, et aujourd'hui encore elle est entourée de montagnes boisées (son symbole est le pin *sugi* ou cèdre rouge).
Pour ce qui est de la randonnée et des activités de plein air, Hannô est peut-être l'un des secrets les mieux gardés de la région de Kantô, sauf si vous êtes un fan d'animation. Dans ce cas, vous la connaissez probablement déjà, car cet endroit a des liens étroits avec la culture pop contemporaine, le monde de Moomin et même le dieu du Manga lui-même - TEZUKA Osamu (voir *Zoom Japon* n°77, février 2018).
La dernière renaissance de la région a commencé, en 2011, quand le manga *Yama no susume* [Le bon tuyau de la montagne, inédit en français] a été publié dans un magazine de prépublication et a pris son envol après la diffusion en 2013 de son adaptation animée à la télévision. Il porte sur les randonnées en montagne et plusieurs aventures se déroulent à et autour de Hannô. Les sentiers les plus proches peuvent être atteints à pied depuis la gare de Hannô. Le quartier autour de la gare n'est pas particulièrement mémorable.
Les choses deviennent plus fascinantes lorsque nous quittons la rue Ginza pour nous diriger vers notre destination. Nous atteignons d'abord Kannon-ji, un bel exemple de temple bouddhiste appartenant à Chisan, une des branches du bouddhisme Shingon. Sa prétention à la "renommée", curieusement, est la statue d'un éléphant blanc qui prend une place de choix là où se trouvait la cloche du temple. Apparemment, pendant la guerre du Pacifique, quand le Japon a eu besoin de mobiliser toutes ses ressources en métal, le prêtre a dû donner la cloche pour "contribuer" à l'effort de guerre. Dans les années 1960, la cloche a été remplacée par un éléphant – don d'un propriétaire local – qui est apparu récemment dans plusieurs épisodes de *Yama no susume,* attirant ainsi une nouvelle génération de pèlerins qui aiment écrire leurs vœux et leurs prières sur des *ema* (tablettes votives) à son effigie qu'ils achètent sur place.
Comme nous nous approchons de la montagne, nous arrivons à Chûô Kôen, le Parc central. Bien que les fans d'anime plus jeunes ne le connaissent que grâce à *Yama no susume*, cet endroit a des liens beaucoup plus anciens et plus forts avec l'animation japonaise. En fait, si nous nous éloignons un peu de notre objectif et nous promenons dans le parc, nous trouvons la statue d'Astro le petit robot *(Tetsuwan Atomu),* le personnage le plus populaire de TEZUKA Osamu. C'est en fait la seule statue du personnage existante dans le monde et un témoignage de la connexion profonde de l'artiste avec la ville.
Le grand temple en face de Chûô Kôen s'appelle Nôninji et appartient à l'école Sôtô du bouddhisme Zen. À l'époque d'Edo (1603-1867), ce temple était soutenu par le shôgun et possédait vingt temples secondaires dans la région de Hannô. Cependant, il a connu plus tard des temps difficiles, lors de la guerre de Hannô qui lui a valu d'être incendié. Son



Jean Derome pour Zoom Japon

Tout autour de la ville, une multitude de chemins de randonnée.

jardin vaut particulièrement les 300 yens demandés pour y entrer. Il a été conçu à l'époque de Momoyama (1573-1603) et a été sélectionné comme l'un des 100 plus beaux jardins du Japon.
Le vrai plaisir, cependant, commence maintenant car la zone derrière Nônin-ji est pleine de sentiers de randonnée accessibles et faciles. Le plus proche est Tenran-zan. Plus que toute autre chose, c'est une sorte de parcours d'échauffement pour les débutants, car il culmine à seulement 195 mètres. On l'appelait le mont Atago parce que le sanctuaire Atago se trouvait à son sommet. En 1883, il a été visité par l'empereur Meiji venu observer l'entraînement de l'armée dans la région de Hannô. De la terrasse d'observation au sommet, vous pouvez voir la chaîne de montagnes Chichibu (voir *Zoom Japon* n°80, mai 2018), Okutama et, par temps clair, même le mont Fuji. D'autres sentiers de randonnée mènent à Mikaei-zaka et au mont Tônosu plus à l'ouest. En fonction du temps et de votre énergie, vous pouvez, au départ de Tenran-zan, vous diriger vers l'est et marcher sur le sentier naturel Oku-Musashi. La région offre de nombreuses possibilités de promenades, et le site Internet de la ville regorge de cartes et d'informations, y compris concernant les bus et les trains, mais malheureusement, ils sont tous en japonais.
Si vous préférez passer une journée plus tranquille en pleine nature, descendez à l'arrêt précédent, à Motokaji, et visitez le parc Akebono Tove Jansson *(Kodomo no Mori Kôen).* Ce parc a été présenté dans le 20e épisode de la deuxième saison de *Yama no susume*, et il donnait l'impression d'être un pur produit de l'imagination de l'auteur. J'ai donc été surpris de découvrir qu'il s'agissait d'un endroit réel, et que son origine n'avait rien à voir avec l'anime contemporain. En fait, le parc est également connu sous le nom de Moomin Valley et Tove Jansson, bien sûr, est l'auteur finlandais de la célèbre série de livres pour enfants Moomin.
Les Moomins, cependant, ne sont nulle part à l'exception de la boutique de cadeaux près de l'entrée du parc où vous pouvez acheter des produits dérivés tels que des tasses et des porte-clés. À l'intérieur du parc, il y a quelques bâtiments aux formes bizarres, des ponts et une cabane dans les arbres. Le bâtiment principal est sur trois étages et a des escaliers en bois élaborés, une belle balustrade en fer, et de petites fenêtres pour les enfants. Toutes les pièces, tous les coins et recoins sont destinés à être explorés par les enfants.
Si vous voulez toujours faire de la randonnée, il y a quelques chemins derrière les bâtiments menant à la forêt. Soyez avertis que, pendant le week-end, le parc est envahi par des familles et des enfants qui crient. Donc, si vous voulez passer une journée tranquille, il est conseillé de venir pendant la semaine.
Si le parc Akebono Tove Jansson est relativement modeste, la ville de Hannô planche depuis un certain temps sur un projet beaucoup plus ambitieux qui approfondira sa relation avec la culture finlandaise. Les fans de Moomin devraient en voir le résultat entre la fin de 2018 et le début de 2019 lorsque le Metsä Village ouvrira au lac Miyazawa, non loin de la gare de Hannô. Ce nouvel espace sera divisé en deux zones : le village Metsä lui-même qui promet d'offrir une expérience de style de vie nord-européen et le parc Moomin Valley, un parc à thème construit autour des adorables hippopotames de Tove Jansson.
Last but not least, la municipalité a décidé de donner un nouveau look à sa gare, certes morne, et a récemment lancé un concours de design qui a été remporté par le studio finlandais Neo Ark. L'objectif déclaré est de transformer la station en un portail vers le prochain Metsä Village et présentera des éléments liés à la forêt. JEAN DEROME

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE LA GARE D'IKEBUKURO À TÔKYÔ, empruntez la ligne Seibu en direction de Chichibu et descendez à la gare de Hannô. Pour plus d'informations sur les activités à Hannô, rendez-vous sur le site http://hanno-tourism.com.

Zamami, douceur de vie

A 3h30 de Tôkyô, cette île offre un dépaysement garanti et une occasion de découvrir l'art de vivre d'Okinawa.

Lorsque l'imaginaire européen tente de nommer les couleurs au Japon, il pense très vite au rose pâle de la fleur de cerisier, au rouge sang des feuilles d'érable, au gris électrique de la ville de Tôkyô, la gigantesque et tentaculaire capitale ou encore à l'or de Kyôto la magnifique, ses temples et ses jardins millénaires. Peu sont ceux qui définiront le Japon par le turquoise, le corail ou le blanc et pourtant, ce sont bien les teintes principales des paysages de Zamami. Bercée par l'océan Pacifique, cette île d'Okinawa située à l'extrême sud-ouest du Japon, fait partie de la vingtaine d'îles dites des Kerama, qui ont été désignées 31e parc national du pays en 2014. Localement, les Okinawais qui ont leur propre dialecte, la nomment Kushigiruma.

Accessible en une heure de bateau depuis le port de Naha, capitale régionale de l'ex-royaume des Ryûkyû, l'horizon de Zamami est tiraillé entre ses reliefs montagneux, ses kilomètres de plages de sable fin et sa mer turquoise à perte de vue. Dans ses eaux toutes proches, les milliers de poissons tropicaux qui nagent dans ses barrières de coraux donnent la dernière touche au tableau parfait. L'île de Zamami est l'un de ces endroits paradisiaques comme on en voit peu mais attention, la réduire à un décor de carte postale ne saurait pas lui faire honneur. Zamami est un joyau brut, rugueux où perdure une vie locale riche et reculée, loin de toute frénésie. Un lieu si paisible que l'on hésiterait presque à partager son existence avec d'autres, de peur qu'il ne disparaisse à jamais.

Autrefois, au XIVe siècle, le port de l'île de Zamami était utilisé pour le transit de bateaux de commerce vers la Chine. L'industrie de la pêche était également très active et la bonite, poisson qui, séché, sert d'ingrédient de base à de nombreux plats japonais, a été introduit pour la première fois à Okinawa, via Zamami. Avant la Seconde Guerre mondiale, l'île a également été utilisée pour l'extraction de charbon. Le relief de l'île la rend peu propice aux activités agricoles. Les terres arables de Zamami sont désormais réduites à moins de 9 hectares et sont partagées entre 35 familles. Sont ainsi cultivées quelques papayes, des pommes de terre ou des cacahuètes. Des bœufs et des chèvres sont élevés.

Aujourd'hui, l'économie de l'île repose davantage sur les activités touristiques et nautiques que sur le produit de la pêche et de la terre. Avec ses quelque 860 habitants, Zamami est, comme ses voisines Aka, Tokashiki et Geruma, très peu habitées. Mais elle est très prisée des Japonais, en particulier des Tokyoïtes épris de plongée sous-marine qui s'aventurent ici le temps d'un week-end, pour bénéficier d'un court séjour riche en découvertes sous la mer, à moins de trois heures de transport de la capitale. La première plage se trouve, quant à elle, à vingt minutes à pied du port.

L'une des plus grandes richesses de l'île se trouve incontestablement sous l'eau. Entourée de récifs coralliens, Zamami-jima s'avère être un véritable paradis pour les plongeurs où les plus initiés peuvent descendre jusque 60 mètres de profondeur. Les fonds marins sont néanmoins fantastiques à observer dès 10 mètres et nombre de petits poissons tropicaux nageront entre vos jambes dès la plage. Des poissons de toutes les couleurs mais aussi des coraux, visibles dès la plage, qu'il faut faire très attention de ne pas abîmer en évitant absolument de marcher dessus. Une vingtaine de clubs nautiques vous accompagneront, en fonction des activités qui vous tenteront le plus entre la plongée, le snorkeling, le paddle, le kayak de mer ou encore la pêche. Si vous êtes chanceux, des tortues peuvent être observées à Zamami, ainsi que des raies mantas. De janvier à mars, les bateaux sont toujours de sortie, mais cette fois pour admirer des baleines à bosse qui peuvent mesurer jusqu'à 15 mètres de long et qui ont pour habitude de contourner les îlots en hiver.

Contrairement à d'autres îles d'Okinawa telles qu'Ishigaki-jima ou Miyako-jima qui sont certes somptueuses mais rodées à l'accueil massif de voyageurs en mal de dépaysement, Zamami bouleverse sans doute par sa modestie. Ici vous ne trouverez ni complexes de loisirs, ni grands hôtels avec piscines équipées : les offres d'hébergement sont limitées à quelques mobile-homes et à des emplacements de camping les pieds dans l'eau, qui font tout à fait l'affaire. Autre option d'hébergement, la quarantaine de petites pensions familiales pleines de charme, qu'il faut réserver très tôt, et où votre hôte aura à cœur de vous préparer un bon petit-déjeuner à base de riz et de poisson, ainsi que de vous conseiller sur les clubs de plongée du coin. Mention spéciale pour la pension Takatsuki qui a l'avantage de disposer de son propre club de plongée, ce qui facilite les démarches surtout pour ceux qui ne parlent pas japonais, car l'une des instructrices est anglophone.

Pour ceux et celles qui ne sont pas très plongée sous-marine, il s'agit d'être vraiment très difficile pour ne pas apprécier le calme et la douceur des deux plages de l'île : Ama et Furuzamami. La randonnée est possible dans les terres de l'île dont la superficie est de 7 km², mais gare aux insolations, surtout au mois d'août. En effet, il est préférable de se déplacer en scooter ou en voiture durant les grandes chaleurs. Dans les hauteurs, plusieurs observatoires offrent des points de vue sublimes sur la mer et les îles voisines, qui sont autant d'occasions pour des escapades supplémentaires à la journée et de nouvelles découvertes. Certains disent que l'on contemple les plus beaux points de vue d'Okinawa depuis les promontoires de Zamami.

Côté restauration, une quinzaine de cafés et autres gargotes proposeront des plats locaux comme les *soba* d'Okinawa, le *gôya champurû*, qui est un plat à base d'un légume local au goût amer typique des îles cuisiné avec des œufs et du jambon, sans oublier les poissons et autres fruits de mer. Le midi, un *bentô* acheté pour quelques centaines de yens (quelques euros) chez Tanpopo vous assure un déjeuner sain, copieux et savoureux à déguster sur la plage. Rien de très élaboré, mais des saveurs simples qui restent succulentes.

La meilleure saison pour aller à Zamami et profiter de ses 24 kilomètres de bords de mer reste probablement la période de mai à octobre. Par la suite, la température qui passe sous la barre des 20°C rend l'eau un peu fraîche pour les baigneurs. Enfin, pour les férus de manga et la petite anecdote, l'action de la série *IO* où l'on suit les aventures de NAKABARU Taiyô, se passe sur l'île. Egalement bon à savoir, pour ceux qui auraient encore plus envie de solitude, les îlots de Gahi et Agenashiku, qui sont totalement inhabités, sont accessibles en cinq minutes de bateau seulement depuis Zamami.

Bref, vous l'aurez compris, on vient surtout à Zamami pour sa douceur de vivre, la générosité de ses habitants et pour cette sensation d'être coupé du monde. Quand j'y pense, cela fait beaucoup trop longtemps que je ne suis pas allée y faire un tour...

JOHANN FLEURI

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE L'AÉROPORT DE HANEDA, À TÔKYÔ, plusieurs compagnies, y compris low-cost, proposent des vols vers Naha (environ 2h30). Empruntez ensuite le ferry pour Zamami (1h ou 2h selon le moment de la journée). Il vous en coûtera un peu plus de 4 000 yens.

Johann Fleuri pour Zoom Japon

Des plages de sable fin, d'incroyables fonds marins et une tranquillité à toute épreuve, voilà ce que vous propose Zamami.

Johann Fleuri pour Zoom Japon

De janvier à mars, les bateaux vous emmènent à la découverte des baleines à bosse.

Gojô, plus qu'une légende

Pour sortir des sentiers battus du Kansai, une promenade ferroviaire au sud de Nara permet de plonger dans l'histoire.

La préfecture de Nara, ancienne province de Yamato, occupe le cœur de la péninsule de Kii, au sud du Kansai. Cette région montagneuse, sans accès vers la mer, est l'une des plus anciennes du Japon. D'une formidable richesse culturelle et patrimoniale, elle abrite plus de sites classés par l'UNESCO que toute autre région de l'archipel. S'y trouvent entre autres les vestiges de trois capitales successives : Asuka-kyô (de 538 à 710) Fujiwara-kyô (694 à 710) et Heijô-kyô (710-740 puis 745-784), l'actuelle ville de Nara. Cette mosaïque historique complexe est composée de sites sacrés, de chemins de pèlerinage, de temples, palais et de *kofun*, ces mystérieux tumuli funéraires, sépultures de dignitaires et d'empereurs.

C'est aux VIIe et VIIIe siècle, dans cette région alors ouverte aux influences de la Chine et de la Corée, et dont les lettrés fréquentaient les cours des dynasties Sui puis Tang, que furent introduites les avancées en matière d'architecture et d'art venues du continent et surtout de religion avec le Bouddhisme. Au départ de la ville de Nara, il faut traverser l'immense plaine qui entoure l'ancienne capitale dans la direction de l'oiseau vermillon, le phénix rouge de la tradition chinoise, qui symboliquement était posté au sud de Heijô-kyô.

Un réseau ferroviaire dense dessert très bien toute la région grâce à de multiples gares locales. Depuis le centre ville, sur la ligne privée Kintetsu, le paysage traversé ressemble tout d'abord à une morne banlieue, un mélange déconcertant de quartiers d'habitations quelconques, de cultures maraîchères et d'autoroutes surélevées, ouvrages d'art de l'âge du béton, qui écrasent de vieilles bâtisses en bois. Mais à qui sait y regarder de plus près, le trajet offre vite de belles surprises : ici, au détour d'un champ de poireaux, apparaît une majestueuse tombe impériale, là, le long de la voie de chemin de fer, défile l'enceinte d'un auguste temple, là-bas enfin, dressé dans la courbe d'une rizière un tumulus signe d'une antique sépulture. En bifurquant ensuite vers l'est, la voie de chemin de fer emprunte l'ancienne route qui menait au sanctuaire d'Ise et s'engage dans une vallée étroite. Se dessine peu à peu une nature ordonnée en strates successives, un paysage patiemment composé par des siècles de présence humaine. Un peu plus loin au nord, perché dans la montagne, s'étend le complexe du Hase-dera, la première étape d'importance sur cette route. Temple principal de la branche Buzan du bouddhisme Shingon, il fut fondé à la fin du VIIe siècle. Après une longue montée de marches, le visiteur découvre le massif Hon-dô, le bâtiment principal, trésor national, qui fut construit au XVIIe siècle. Il domine la vallée et offre des vues magnifiques sur les montagnes environnantes. Voyager dans cette région au printemps est la garantie de pouvoir contempler une palette de tous les verts. Un paysage de campagne complet, succession de rizières



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Construite entre 1624 et 1643, la demeure de la famille SASAOKA se distingue par son vertigineux toit de chaume.

en eau qui épousent la courbe des montagnes, de bambouseraies aux nouvelles pousses vigoureuses, de potagers, de bois de cyprès sombres et d'arbustes en bourgeons. La gare qui succède à celle de Hase-dera est Haibara, elle dessert la ville d'Uda et permet d'accéder aux vallées qui mènent à Ôuda. C'est un beau panorama de rizières en terrasse parsemées de petits monticules boisés et parcourus par de nombreux cours d'eau.
Dans cette région agricole prospère, des fermes parfois centenaires, composées de plusieurs corps de bâtiment et protégées par de longs murs d'enceinte, rappellent l'aisance du passé. Au détour du chemin apparaît ainsi la demeure de la famille SASAOKA, construite au début de l'époque d'Edo, entre 1624 et 1643 qui présente la particularité d'un vertigineux toit de chaume. Les amateurs du travail du bois apprécieront sa majestueuse charpente. On peut la visiter contre une petite obole.
En ce début de printemps, le calme absolu de la nature n'est perturbé que par le concert des grenouilles dans les rizières en eau et de petites camionnettes bariolées, équipées de haut-parleurs, qui sillonnent inlassablement la campagne en hurlant des slogans politiques : les élections locales approchent. La petite ville d'Ôuda mérite grandement une visite car elle abrite un ensemble étonnamment bien préservé de sites de l'époque d'Edo. Les devantures des magasins qui se succèdent le long des rues principales du quartier historique de Matsuyama témoignent de l'opulence de cette ville de marchands et propriétaires agricoles au cours des siècles passés.
La fabrique Morino-Yoshino Kuzu, qui confectionne de l'amidon de *kuzu* (fécule), est installée à Ôuda depuis 1616. La petite boutique qui donne sur la grande rue et sa vitrine désuète sont inchangées depuis quatre siècles; les méthodes de fabrication du *kuzu* n'ont pas évolué non plus au cours du temps. Un climat froid et une eau pure sont nécessaires pour confectionner la précieuse fécule blanche que l'on utilise dans la cuisine traditionnelle, la pâtisserie fine et la pharmacopée traditionnelle. La fabrique est de plus agrémentée de l'un des plus anciens jardins botaniques privés du Japon, créé en 1729 par MORINO Tosuke, le 11e dans la lignée des propriétaires de la manufacture, où sont cultivées environ 250 plantes médicinales. Des hauteurs du jardin botanique le visiteur appréciera une vue d'ensemble du quartier de Matsuyama.
La ville d'Ôuda était en effet très réputée pour sa production de remèdes, médicaments et plantes médicinales utilisés par la cour impériale. Un petit musée de médecine traditionnelle, Kusuri-no-Yakata, retrace l'histoire de la prospère industrie pharmaceutique développée à Ôuda. L'élégant bâtiment du musée, construit en 1803 et orné d'une formidable enseigne d'angle, est l'ancienne maison de la famille HOSOKAWA, des marchands grossistes en médicaments qui fondèrent par la suite l'une des plus importantes entreprises pharmaceutique du Japon, Fujisawa qui, associée à la société Yamanouchi Pharma, forme aujourd'hui le groupe Astellas Pharma Inc.. Cette longue tradition explique que de nombreuses familles à l'origine de l'industrie pharmaceutique du Japon sont originaires de la préfecture de Nara.
En poursuivant sur la même ligne Kintetsu puis en changeant de compagnie pour prendre la ligne Wakayama, le voyageur peut se rendre jusqu'à la petite ville de Gojô située plus au Sud, à environ une heure de train local. Sur le trajet, un peu avant d'arriver à la gare d'Asuka, le mausolée de l'empereur Kinmei (509-571), premier souverain du Japon dont l'historiographie moderne peut certifier l'existence de façon précise, apparaît à la gauche du train. Gojô est une étape bien attrayante : petite ville peu connue et jusqu'à présent épargnée par l'afflux de touristes qui envahissent Kyôto, elle a pourtant un riche passé et est agréable à visiter. On peut y trouver des

auberges confortables, de très bonnes tables. Elle est par ailleurs un bon point de départ pour des excursions vers les sentiers de montagnes du sud du département.
Le quartier historique de Shinmachi longe la rivière Yoshino, il était autrefois animé par les marchands qui venaient d'Isé, de Yamato ou de Kii par les anciennes routes de commerce. Dans ce quartier subsistent encore de nombreuses bâtisses de l'époque d'Edo : de vastes boutiques de *wagashi* (pâtisserie japonaise traditionnelle), Hitotsu-Bashi, un authentique fabricant de *mochi* (gâteau de riz glutineux), la fabrique de *shoyu* (sauce de soja) Nakako, mais également le Kuriyama-tei une demeure construite en 1607 que l'on considère être la maison d'habitation la plus ancienne du Japon.
La rivière Yoshino, à laquelle est adossée la ville, apparaît dans le *Man'yôshû*, la plus ancienne anthologie de la poésie japonaise, et est mentionnée à travers l'histoire depuis le VIIIe siècle. Gojô est également un point de départ idéal pour aller visiter le mont Kôya qui se trouve légèrement plus à l'est. À Gojô, se trouvent d'ailleurs plusieurs lieux liés à la légende du moine Kûkai, plus connu sous le nom de Kôbô-Daishi, le fondateur de l'école bouddhiste Shingon. Un pèlerinage jusqu'au Kongôbu-ji, temple principal du bouddhisme Shingon, fait partie des visites incontournables dans la région. Au cœur du quartier historique se trouve l'auberge Yanaseya (http://yanaseya.info), à l'origine une maison de médecin de l'époque Taishô (1912-1926), entièrement rénovée et transformée en pension luxueuse en 2011. C'est l'Américain Alex Karr, spécialiste de l'aménagement et de la modernisation des maisons traditionnelles japonaises, qui en a supervisé la rénovation. Des plafonds avec poutres apparentes et du mobilier ancien sont aujourd'hui associés à du verre et des meubles modernes et donnent une impression de grand confort.

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE LA GARE DE TÔKYÔ, empruntez un shinkansen jusqu'à Kyôto, environ deux heures avec un Nozomi. A la gare de Kyôto, direction Nara avec la compagnie Kintetsu (30 mn).
Le plus simple pour voyager dans la région avec Kintetsu est de prendre un pass. La compagnie en propose quatre de 1, 2 ou 5 jours (de 1 500 à 4 800 yens s'il est acheté en dehors de l'archipel ou de 3 800 à 5 000 yens s'il est acquis au Japon). C'est le moyen le plus pratique pour circuler dans toute la région et de nombreuses réductions sont proposées à son détenteur.
www.kintetsu.co.jp/foreign/english

Voisin de l'auberge, le restaurant Gojô Genbei (http://genbei.info) est un établissement très ancien qui a été transformé en restaurant de cuisine japonaise gastronomique, il a obtenu une étoile Michelin en 2017. Les plats illustrent toute la maîtrise d'un chef qui utilise uniquement des produits du terroir et principalement des légumes de Gojô. Des champignons blancs oreille-de-Judas, des pousses de bambous et autres délices végétariens. Ceux qui savent apprécier les mets délicats de Genbei feront un détour par la maison Iseya avant de quitter Gojô : il s'agit sans doute de l'un des meilleurs fabricants de *tôfu* du Japon (http://iseya10210.jp) !
Au-delà de son exceptionnel patrimoine culturel, ce qui confère un charme si particulier à ces régions est la présence bienveillante de la montagne : elle est ici toujours de bonne mesure, ni trop haute, ni trop sombre et toujours à distance raisonnable. Cela donne au paysage un équilibre presque parfait. Et ceci des fameuses Yamato Sanzan, les monts du sud de la ville de Nara décrits dans les textes les plus anciens du Japon, jusqu'aux contreforts du mont Kôya et aux pics du mont Ômine, où elle retrouve là sa forme mystérieuse, menaçante et redevient le domaine du sacré.

ERIC RECHSTEINER



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Hitotsu-Bashi, authentique fabricant de mochi (riz gluant), dans le quartier historique de Shinmachi à Gojô.



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Une tranche de porc cuit, une rondelle de bambou, des poireaux émincés, des nouilles cuites à point dans un bouillon aux saveurs subtiles : dépaysement garanti.

Bouillonnante Asahikawa

Il suffit parfois d'un petit détail pour transformer un voyage en une expérience unique à l'instar des *râmen* d'Aoba.

La devanture ne paie pas de mine. Mais le grand *noren* (court rideau suspendu à l'entrée des restaurants) orange vif qui y est accroché permet de savoir rapidement qu'on est au bon endroit : Râmen Aoba. Le banc qui se trouve devant le restaurant est là pour nous rappeler qu'il faut parfois faire preuve de patience avant de pouvoir déguster les *râmen* (nouilles en bouillon) de ce qui ressemble plus à une gargote qu'à un restaurant réputé. Pourtant Aoba est une de ces adresses que l'on aime connaître et partager avec ses amis. En effet, il s'agit d'un des hauts lieux de la gastronomie de catégorie B *(B kyû gurume)* comme on appelle au Japon les restaurants où l'on sert des plats issus de la cuisine populaire. Cela n'empêche pas certains d'entre eux d'être recensés dans de prestigieux guides gastronomiques comme le *Michelin* (voir *Zoom Japon* n°71, juin 2017). Râmen Aoba n'y figure pas, mais il n'en reste pas moins un endroit à découvrir. A la différence d'autres *râmen-ya,* restaurants de *râmen*, il se distingue par une ambiance plutôt calme où les clients semblent davantage se concentrer sur le contenu de leur bol que sur leur environnement.

Même derrière le comptoir, on fait preuve de retenue. Chaque geste est précis, presque mécanique. Cela tranche avec l'atmosphère d'autres établissements où les cuisiniers ont un oeil sur ce qu'ils préparent et l'autre dans la salle. Chez Aoba, il règne un silence presque monacal. Seul le "slurp" qui accompagne l'aspiration des nouilles vient briser cette ambiance. L'aspiration de ces longues lanières ayant baigné quelques minutes dans un bouillon aux saveurs parfaitement équilibrées procure une intense satisfaction qui se lit sur les visages en fin de repas. Asahikawa est considérée comme l'une des villes références dans l'univers des *râmen* comme Sapporo ou Kitakata. Au cœur de Hokkaidô, la dégustation de ce plat simple me donne l'impression d'être en immersion totale et me procure une intense joie.

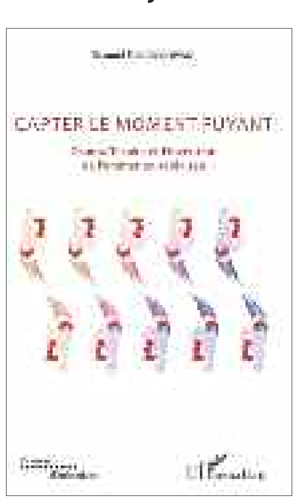
GABRIEL BERNARD

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE L'AÉROPORT DE HANEDA, À TÔKYÔ, plusieurs compagnies proposent des vols vers Asahikawa (1h35). Râmen Aoba se trouve à 500 m de la gare sur la grande avenue qui lui fait face. Ouvert de 9h30 à 14h et de 15h à 19h50 (18h50 le dimanche). Tél. 0166-23-2820.

ETUDE L'autre visage de Tezuka Osamu

"L'historiographie dominante célèbre, à juste titre, l'action de Tezuka sur l'évolution de la bande dessinée ; elle boude, en revanche, les aspects filmiques". **C'est pour corriger cette tendance que Samuel Kaczorowski a décidé de concentrer son excellent essai sur l'activité de Tezuka Osamu dans le domaine de l'animation afin d'en analyser la véritable influence et ainsi éclairer les amateurs de son œuvre avec des exemples tirés des premiers films du maître nippon pour la plupart inconnus et jamais diffusés en Europe. Le travail d'enquête minutieux auquel s'est livré l'auteur avec l'aide d'anciens employés de Mushi Pro fondé, en 1962, par Tezuka Osamu en tant que premier studio créé spécifiquement pour la télévision, permet de saisir à quel point son rôle a été déterminant dans le succès à terme de l'animation nippone. Richement illustré, ce travail s'adresse non seulement aux étudiants de cinéma, mais aussi aux amateurs d'animation curieux de compléter leur connaissance de l'œuvre de "Dieu du manga".**



Capter le moment fuyant : Osamu Tezuka et l'invention de l'animation télévisée, de Samuel Kaczorowski, coll. Cinémas d'animations, L'Harmattan, 29 €.

ARCHITECTURE Le grand bol d'air d'Ishigami Junya

Jusqu'au 10 juin 2018, la Fondation Cartier pour l'art contemporain présente *Freeing Architecture,* la première grande exposition personnelle d'Ishigami Junya. Figure majeure et singulière de la jeune scène architecturale japonaise, il est l'auteur d'une œuvre conceptuelle et poétique dans laquelle le paysage tient une place prépondérante. Il dévoile une vingtaine de ses projets architecturaux en Asie et en Europe à travers une série de maquettes de grandes dimensions, accompagnées de films et de dessins documentant leurs différentes étapes de conception et de construction.


Luc Boegly

261, boulevard Raspail 75014 Paris
Tél. 01 42 18 56 50 - www.fondationcartier.com
Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 20h
Tarif : 10,5€ (TR 7 €)

CINÉ-CLUB Regard sur la mer Intérieure

Dans le cadre du Rendez-vous avec le Japon, ne manquez pas le 16 juin à 10h30 l'unique projection d'*Inland Sea*, le dernier film documentaire de Sôda Hirokazu. Une sublime œuvre qui permet de découvrir la réalité du Japon rural dans des décors naturels d'une grande beauté.



Cinéma Le Balzac 1, rue Balzac 75008 Paris

NIHONGOTHÈQUE

Sekuhara

Sekuhara est la forme abrégée de *Sekusharu harasumento* qui fut choisi comme le mot de l'année en 1989. C'est la transcription de l'expression anglaise *Sexual harassment* ("harcèlement sexuel"). Peut-on en déduire que cela fait presque 30 ans que les Japonais ont conscience de ce phénomène lié à la vie professionnelle ? La réalité n'est pas si simple. Quand j'étais salariée au Japon à la fin des années 1990, ce que l'on considère aujourd'hui comme *sekuhara* m'apparaissait presque comme un jeu quotidien initié par quelques supérieurs masculins. Par exemple, le matin, ils me demandaient la couleur de ma culotte du jour, le soir, ils me proposaient d'aller à l'hôtel, tout naturellement comme "bonjour" et "bonsoir". Je le prenais à la rigolade pensant que savoir les esquiver avec le sourire faisait partie d'une compétence professionnelle. Je n'avais pas l'impression d'être victime de *sekuhara,* mais plutôt de remporter un jeu. Il a fallu attendre cette année pour me rendre compte que cette stratégie superficielle n'a pas aidé à changer la mentalité sexiste de certains de nos aînés. Surtout quand ils sont soutenus par un représentant de l'Etat, on comprend la gravité de la situation : *"Le* sekuhara-zai *(délit de harcèlement sexuel) n'existe pas dans la loi japonaise".* Telle est la position d'Asô Tarô, vice-Premier ministre et ministre des Finances, après le licenciement d'un haut fonctionnaire de son ministère accusé de harcèlement sexuel envers une journaliste. Malgré l'excuse formelle présentée par Asô pour sa gaffe, à partir de ce moment-là, des manifestations ont enfin eu lieu au Japon alors que le mouvement #MeToo n'avait pas encore eu d'impact. En mai, 86 journalistes japonaises ont créé une association pour lutter contre le *sekuhara.* Je ne peux que les encourager, mais pour arriver à *"changer les médias pour changer la société",* je trouve illogique que tous les journalistes n'y soient pas associés. N'est-ce pas la responsabilité des médias de montrer que ce combat doit être porté par tous et pas seulement par les femmes ?



Koga Ritsuko

Projection de documentaires japonais

À la rencontre de NHK WORLD-JAPAN

Projection de dix documentaires de NHK WORLD-JAPAN, la chaîne en anglais diffusée 24h/24 par la télévision publique japonaise.

Maison de la culture du Japon à Paris

du 14 avril au 7 juillet 2018

JUIN



Samedi 16 juin
15h00
Alain Ducasse, Japanese Cuisine Par Excellence

Entrée Libre
Avec sous-titres en français

Pour la réservation de billets et pour plus d'informations :

www.mcjp.fr / 01 44 37 95 95

ou en vous présentant directement à la Maison de la culture du Japon (du mardi au samedi de 12h à 19h30, fermé les dimanches, lundis et jours fériés).

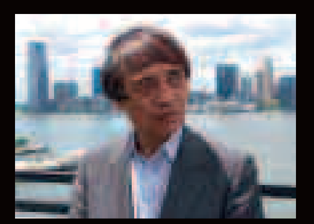
JUILLET



Mercredi 4 juillet
15h00
Tsuruko's Tea Journey

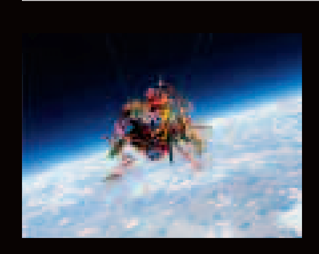


Mercredi 4 juillet
17h00
A Single Pen: The World of Artist Manabu Ikeda



Jeudi 5 juillet
15h00
Samurai Architect: Tadao Ando

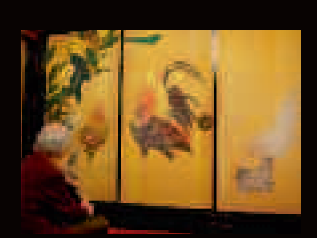
JUILLET



Jeudi 5 juillet
17h00
Deep Flowers



Vendredi 6 juillet
15h00
Alain Ducasse, Japanese Cuisine Par Excellence



Samedi 7 juillet
15h00
JAKUCHU: The Divine Colors





Profitez des places réservées aux lecteurs de ZOOM Japon
pour plus d'informations :
www.zoomjapon.info



ARCHITECTURE Tôkyô sur le vif

Deux ouvrages récents permettent de saisir la façon dont les Japonais aménagent et vivent leurs espaces.

A l'approche de la Coupe du monde de rugby en 2019 et des Jeux olympiques de 2020, Tôkyô fait peau neuve pour accueillir au mieux un nombre considérable de touristes. Aujourd'hui, si dans le métro, l'annonce de la plupart des stations se fait aussi en anglais, chinois et coréen, leurs noms figurent également en différents "alphabets" mais aussi, grande innovation à l'intention des étrangers, elles figurent sur certains plans avec des numéros !

Comparée à 1964, date des premiers JO de Tôkyô, il ne fait aucun doute que la densité de la population de la capitale impose de nouvelles contraintes pour remédier au manque d'espace : toujours plus haut ! Toujours plus bas ! Chaque mois, de nouveaux immeubles dépassant les quarante étages poussent comme des champignons et on reste surpris par le nombre d'allées souterraines commerçantes autour des plus grandes gares de la mégalopole. En 1961, Tôkyô ne disposait que de trois lignes de métros ; depuis sept nouvelles lignes ont été creusées dont certaines, les plus récentes à plus de 40 mètres de profondeur !

Face à la sidération que peut provoquer chez le touriste les vagues de foules se déversant aux sorties des gares aux heures de pointe, feuilletons les pages d'une promenade ludique proposée par l'ouvrage *USAGES-Tôkyô*. "*A partir de*



Tous les espaces sont bons à exploiter comme le montre ce petit magasin entre deux immeubles.

RÉFÉRENCES

USAGES TOKYO, de David Trottin, Jean-Christophe Masson et Franck Tallon. Archibooks IN-EX Project, 20 €.

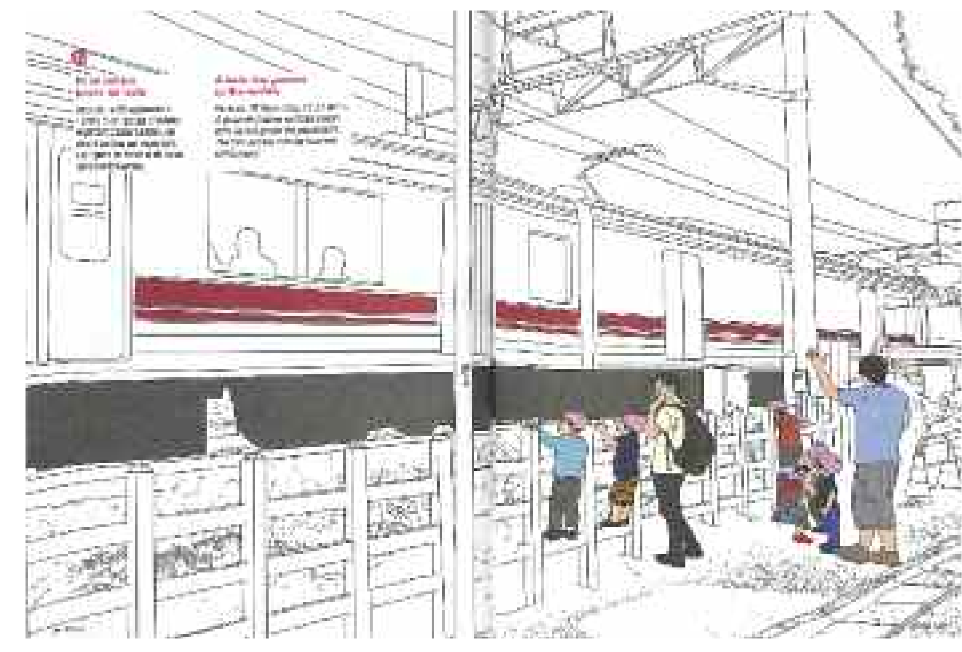
FAÇONS D'HABITER AU JAPON, de Philippe Bonnin et Jacques Pezeu-Massabuau. CNRS Editions, 28 €.

longues déambulations piétonnes dans différents quartiers et de milliers de photographies, nous avons redessiné une sélection de scènes de rue". C'est par cet avant-propos que ses auteurs, architectes-urbanistes français accompagnés de collègues japonais ainsi que d'une vingtaine de leurs étudiant(e)s, nous invitent à sillonner 18 quartiers de la mégalopole en levant le voile sur une centaine de lieux. Le procédé de leur démarche, plus original que de simples photos, nous permet de poser un autre regard sur le paysage urbain de Tôkyô grâce aux dessins en situant le lieu et accompagnés de légendes bilingues (français, anglais) très utiles qui nous permettent de *"hiérarchiser la lisibilité des usages dans l'espace"* en faisant ressortir le détail qui frappe.

On s'aperçoit ainsi que les autoroutes ou les lignes de chemin de fer peuvent cohabiter avec des terrains de base-ball où viennent s'entraîner des joueurs, qu'un espace libre entre deux immeubles peut être utilisé pour deux places de parkings payantes, un distributeur de boissons et une poubelle. Très souvent aussi, de nombreux bars ou petits restaurants sont installés sous des voies de chemin de fer. La ville prend soudain une autre dimension.

Pour ceux qui souhaiteraient se faire une meilleure idée du vécu au Japon, on ne saurait oublier de citer *Façons d'habiter au Japon,* ouvrage très universitaire d'un architecte et anthropologue et d'un géographe dont les observations et analyses approfondies nous font mieux saisir la réalité de l'urbanisme et de l'habitation japonaise. Ouvrage enrichi de photos qui répondront aux questions que tout voyageur se pose en parcourant l'archipel… avec, cerise sur le gâteau, le ressenti d'une japonaise à Paris avec toutes les surprises et enseignements que cela peut nous apporter dans le chapitre intitulé *"Le regard japonais sur l'espace domestique parisien".*





Les lignes de métros et de trains sont omniprésentes.



Seul le traitement du sol définit la limite entre le trottoir et l'espace commercial.

ENGAGEMENT **Fromager sans frontières**

Très investi dans la production fromagère, YOSHIDA Zensaku promeut son savoir-faire au Népal et au Bhoutan.

Un fermier japonais parti au Népal et au Bhoutan pour enseigner les techniques de fabrication du fromage italien à des bergers, cela fait un beau sujet d'article. Mais il ne s'agit pas que d'un simple épisode humanitaire. Car YOSHIDA Zensaku, à la tête de la ferme Yoshida avec sa famille, est un homme qui aime "l'échange", même lorsqu'il se trouve chez lui, au Japon, dans les montagnes d'Okayama.

Il est à la fois précurseur en matière de production de caciocavallo, un fromage italien, mais aussi l'un des rares à être un "véritable fermier", dans le sens où il élève lui-même ses vaches de race Brown Swiss, et de la façon la plus naturelle qui soit. C'est aussi un homme de " travail manuel", qui a construit de ses mains sa maison, son four à pain et même sa cave à fromage, pendant que sa femme Chifumi prenait soin de leur potager, ou que leur fils Genya s'occupait de la production de fromages français. Les chefs de restaurants de toutes parts ne cessent de lui rendre visite afin de se procurer ses produits laitiers qu'ils utilisent dans leurs créations.

Mais c'est aussi un homme avec une vision anthropologique, parcourant le monde à la recherche de systèmes de culture-élevage et de produits laitiers. C'est donc tout naturellement que ces dialogues avec des bergers de tous horizons l'ont un jour conduit au Népal. La première fois en 1998, afin d'enseigner la méthode de fabrication du caciocavallo au village de Lantan, puis en 2015, après le tremblement de terre et l'avalanche qui a entraîné la disparition de ce village. Il leur a proposé de monter un syndicat, pour faire front ensemble face au péril qui guettait le métier de berger, de produire du fromage et de le vendre aux alpinistes, afin de faire perdurer leur culture d'élevage.


Pour YOSHIDA Zensaku, le fromage est un excellent moyen de favoriser les échanges.

SEKIGUCHI RYÔKO POUR ZOOM JAPON

S'il s'est rendu au Bhoutan, c'était, à l'origine, pour partir à la recherche d'un fromage qui existait seulement dans les documents, mais dont aucun chercheur japonais n'avait jamais vu l'existence. YOSHIDA Zensaku est monté à plus de 4 000 mètres pour aller le dénicher.

Au cours de ces années à apprendre la fabrication de fromages locaux et après plusieurs allers-retours, la grand-mère du roi du Bhoutan, fondatrice d'une association d'aide à la réinsertion des jeunes sans emploi, lui a demandé de leur enseigner les techniques de fabrication de son fromage, mais également au chef cuisinier du roi du Bhoutan !

A la question de savoir s'il n'est pas difficile d'enseigner à un débutant l'art de faire du fromage, il répond : *"Fabriquer du fromage, ce n'est pas difficile, élever les vaches l'est bien plus, aucun produit ne vaut la matière première. Dans le cas du Népal, les bergers connaissaient bien le lait de leurs dzomo (entre le yak et la vache). Aussi, ils laissent le fromage fumer naturellement à l'intérieur de leur maison, ce qui le transforme en scarmozza (caciocavallo fumé). Le goût est excellent ! Le caciocavallo est un des fromages les plus anciens historiquement parlant, il suffit d'avoir une marmite pour en confectionner." "J'ai plus appris d'eux qu'eux de moi. J'y suis allé avec ce que je savais faire, à savoir le fromage, et eux, ils m'ont appris leur art de vivre, leur pensée",* ajoute-t-il.

Si fabriquer un fromage, c'est transmettre une pensée, alors enseigner l'art d'en fabriquer un serait une sorte de dialogue. L'année prochaine, YOSHIDA Zensaku retourne au Bhoutan afin de prolonger ce dialogue autour de la fabrication du "caciocavallo de terroir".

SEKIGUCHI RYÔKO

LA RECETTE DE HARUYO

Chicken burger teriyaki
(Chikin fire bâgâ)



MAEDA Haruyo pour ZOOM Japon

PRÉPARATION

1 - Aplatir le blanc de poulet avant de le couper en deux.
2 - Mélanger tous les ingrédients de la marinade.
3 - Mettre le poulet à macérer pendant environ 2 heures. L'idéal étant de le faire la veille.
4 - Dans une casserole, mélanger à froid, tous les ingrédients pour la sauce, puis faire bouillir en mélangeant avec le fouet. Réserver.



5 - Fariner le poulet macéré puis le plonger dans l'œuf battu. Frire ensuite dans l'huile à 170°C pendant 5 à 6 minutes.
6 - Toaster le pain dans une poêle.
7 - Disposer le poulet frit sur le pain, ajouter la sauce puis la mayonnaise.
8 - Disposer la laitue puis l'autre moitié du pain.
9 - Servir aussitôt.

INGRÉDIENTS (4 personnes)

2 blancs de poulet (environ 700 g)
4 pains pour burger
2 grandes feuilles de laitue ou batavia
Un peu de farine
1 œuf

Pour la marinade
2 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de saké ou de vin blanc
1 cuillère à café de gingembre râpée

Pour la sauce
2 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe de saké ou de vin blanc
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de liqueur de riz *(mirin)*
1 cuillère à soupe d'eau
1 cuillère à café de fécule
Un peu de mayonnaise



Johann Fleuri pour Zoom Japon

Le séjour chez l'habitant est une des meilleures façons d'appréhender la réalité du pays. Ici chez Mme AGEMATSU *Tae.*

Partage d'expériences à Iida

Les étudiants de l'INSEAD ont pu découvrir un Japon inattendu au cours d'une étape à Iida.

C*'est dans les petites villes comme la nôtre que l'on peut vraiment toucher du doigt le cœur du Japon",* s'enorgueillit SHIROTA Akihisa, responsable de l'éducation à la mairie. Il faut tout de même admettre que le charme d'Iida est entier. Enclavée entre plusieurs montagnes, la petite ville paisible est située au sud de la province du Shinshû, ancien nom de la préfecture de Nagano, une appellation toujours affectueusement utilisée par les habitants. Ici, on cultive des fruits, en particulier des pommes, mais aussi toutes sortes de légumes et du riz. Commune rurale d'environ 100 000 habitants, Iida est également connue dans l'archipel pour le soin qu'elle porte au maintien de l'art du *ningyô jôruri* ou *bunraku* par le biais de son théâtre Imada, mais aussi de son festival organisé tous les ans, en août. Ce matin-là, une douce euphorie envahit la ville et la raison à cela n'est pas l'arrivée des températures printanières, non, le bus arrive déjà et tout le monde est à pied d'œuvre.

Débarqués de Fontainebleu, Singapour et Abu Dhabi, 43 élèves de l'Institut européen d'administration des affaires (INSEAD), en périple d'une semaine au Japon, s'apprêtent à découvrir Iida le temps du week-end. Aux manettes de l'organisation de ce voyage : NAKAYAMA Narune, MAKIJIMA Takao et NAGASE Jin, trois étudiants japonais qui font également partie de la promotion 2017-2018 de l'INSEAD. *"A l'origine du projet, nous avions simplement envie de faire découvrir notre pays aux autres étudiants",* se souvient NAKAYAMA Narune.

Pour cela, nous avons entrepris de monter des partenariats avec des entreprises japonaises, essentiellement liées à l'enseignement supérieur mais aussi des agences de voyages, puis nous avons réfléchi à l'itinéraire." Sur l'ensemble du parcours, Kyôto et Tôkyô étaient un passage obligé, mais *"nous ne voulions pas nous limiter à ces 2 villes"*. Ils ont ajouté la source thermale d'Arima onsen et *"en faisant quelques recherches, Iida s'est rapidement imposée."*

Pourquoi Iida ? En mars 2017, la ville a accueilli pour la première fois 128 étudiants de la London Business school. Elle a déroulé un programme qui a complètement conquis les participants : ils ont assisté à un spectacle de *bunraku* ainsi qu'à une initiation à la manipulation des marionnettes traditionnelles en question, ils ont visité l'ancienne école d'Iida qui sert aujourd'hui de lieu d'accueil pour des ateliers de travaux manuels, et enfin, activité phare du week-end, les 128 étudiants ont été invités à partager le quotidien des agriculteurs le temps d'une soirée et d'une nuit. *"A Iida, nous proposons l'hébergement à la ferme depuis plus de 20 ans"*, raconte YUZAWA Hidetoshi, en charge du tourisme pour la ville d'Iida. *"C'est une pratique très répandue auprès des scolaires et des touristes japonais qui viennent découvrir la région de cette façon. Ce n'est que très récemment que nous l'avons ouvert à un public international."*

La ville a été récompensée par le gouvernement japonais pour ses efforts en matière de tourisme. Et le séjour des étudiants anglais a tant plu l'an dernier que le bouche-à-oreille a fait le reste du chemin et qu'une nouvelle école, l'INSEAD, s'est présentée pour suivre le même programme cette année. *"Le reste du déplacement a été pensé autour de cette étape-clé qui nous a semblé complètement incontournable"*, confirme NAKAYAMA Narune. *"La nuit à la ferme est vraiment ce qui fait la différence"*, insiste MIYASHITA Toshihiko, de la division tourisme de la ville. *"L'ambiance y est très familiale. Certaines exploitations proposent même de faire la cuisine ensemble : c'est extrêmement convivial."* Iida compte désormais une centaine d'hébergements à la ferme que l'on peut réserver via l'office de tourisme local (Minami-Shinshû Tourist Bureau, Ltd). Selon les maisons, l'expérience diffère mais reste toujours unique et un échange humain sans égal. Les étudiants de l'INSEAD sont divisés en groupes de quatre pour la nuit. Ce soir, AGEMATSU Tae accueillera donc Gabrielle, une étudiante française basée à Abu Dhabi qui s'apprête à rejoindre Fontainebleau à l'issue de cette semaine au Japon et Magdalena et Gonzalo tous les deux originaires de Séville, actuellement basés à Singapour. Bâtie vers 1500 dans les hauteurs de la ville, la ferme où AGEMATSU Tae vit désormais seule, est un morceau d'histoire. L'épais mur de la porte d'entrée laisse deviner sa réputation. Si aujourd'hui, plus personne n'y cultive le riz, elle reste un témoignage indéniable d'une vie passée, la famille serrée autour de l'*irori*, *"le coin où le feu était alimenté 24 heures sur 24"*, explique-t-elle. La soixantaine très active, AGEMATSU Tae se faufile dans les pièces et les couloirs qu'elle connaît par cœur, multipliant les anecdotes. *"Cette pièce était ma chambre quand j'étais petite. Je suis née à Iida et je ne suis pas sortie de ma ville avant mes 18 ans"*, sourit-elle. Elle ferme le *shoji* (porte coulissante) et poursuit son chemin dans le corridor qui donne sur un ravissant jardin. Au delà de l'enceinte, on aperçoit un point de vue incroyable sur la montagne. Les trois étudiants en sont restés cois.

Le petit monde installé dans les dépendances de la ferme, rénovées en chambres d'hôtes, une promenade dans les alentours s'improvise. Les étudiants suivent AGEMATSU Tae à travers la campagne traversant les champs d'oignons, d'ail et de pommiers. *"Il y a beaucoup d'animaux sauvages dans le coin"*, explique-t-elle. *"Il n'est pas rare de tomber nez-à-nez avec un sanglier, un tanuki ou encore un singe."* La promenade a mis tout le monde en appétit et il est l'heure de rebrousser chemin pour partager le dîner prévu dans la partie de la ferme que la maîtresse de maison réserve à son usage privé.

Au menu du soir, AGEMATSU Tae a prévu de la



Ville d'Iida

Depuis 2017, la petite cité accueille des étudiants étrangers pour de courts séjours d'immersion.


Johann Fleuri pour Zoom Japon

L'école Kinehara est désormais utilisée pour des ateliers et des tournages de films.


Johann Fleuri pour Zoom Japon

Les enfants de la région viennent apprendre l'art du bunraku.

salade de bonite crue, de la soupe de coquillages, du poulet au citron et au chou, du tofu et fête nationale des petites filles oblige, du *chirashi-zushi* en grande quantité. Des mets que les étudiants découvrent avec délice. Autour de la table, pas de langue commune, il faudra donc jongler d'une personne à l'autre pour que tout le monde puisse se comprendre dans ce ballet linguistique. Malgré cette gymnastique complexe, la discussion reste des plus animées et les questions fusent autant que les rires. Gabrielle veut tout connaître de l'histoire de la famille d'AGEMATSU Tae et cette dernière, dont la fille vit désormais à Paris avec son époux, se souvient avec plaisir de son dernier séjour dans l'Hexagone et du pain qu'elle y a mangé. Galvanisés et au plus grand plaisir de la maîtresse de maison, Gonzalo et Magdalena entreprennent de préparer une tortilla de pommes de terres dans la cuisine, à la mode de chez eux. *"Si l'on m'avait dit que je cuisinerais ce plat, un jour, au Japon, je ne l'aurais pas cru"*, confie Gonzalo, séduit par la situation. *"Cela va rester ma plus belle soirée dans l'archipel."* Le matin, les au-revoirs sont difficiles. Les trois étudiants insistent pour laisser leurs coordonnées : *"Si vous venez un jour en France ou en Espagne, appelez-nous"*, murmurent-ils.

Le lendemain matin, le théâtre Imada de *ningyô jôruri* les attend dès potron minet pour un spectacle suivi d'une initiation à la manipulation des marionnettes traditionnelles. Pas vraiment impressionnés de prime abord, les étudiants s'aperçoivent rapidement que la manœuvre n'est pas si simple. Trois personnes sont nécessaires pour donner vie à une marionnette du *bunraku* : mains, jambes, émotions du visage, accessoires, tout doit être manipulé en harmonie. *"Pour exprimer la tristesse, la main de la marionnette féminine doit couvrir les yeux, il y a un petit crochet au niveau de la bouche pour vous aider à accrocher la manche du kimono"*, traduit MATSUOKA Noriko, une habitante de la ville venue aider pour l'interprétation du japonais vers l'anglais. *"Ensuite, il faut avancer la main vers les yeux."* La bonne humeur demeure.



Ville d'Iida

Les étudiants ont également découvert l'univers du mizuhiki.

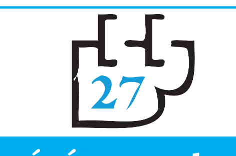
Avant de reprendre la route, les étudiants feront une ultime halte à l'école Kinehara, la fierté de la localité. Impeccablement préservé, l'établissement scolaire est désormais réservé à des événements particuliers comme des ateliers de travaux manuels ou des tournages de films. Certaines pièces font office de musée et exposent des outils agricoles d'autrefois et autres métiers à tisser. L'école est l'occasion d'expliquer aux étudiants qu'Iida est également la capitale du *mizuhiki*, une décoration traditionnelle délicate confectionnée à partir de papier *washi* que l'on trouve notamment sur les enveloppes (cérémonies, funérailles, etc.). Initiés et invités à repartir avec les objets qu'ils ont confectionnés, certains étudiants continueront de nouer les fils inlassablement pendant leurs déjeuners alors qu'ils discutent avec leurs camarades, dans l'une des anciennes salles de classe. *"Ici, vous découvrez la vie des écoliers d'Iida"*, rappelle INOUE Masao, le responsable de l'école. *"Comme autrefois, ils déjeunaient toujours attablés à leurs pupitres : le professeur également, depuis son bureau qui leur fait face."* Au cœur du bento du jour, des *gohei mochi*, une spécialité locale sucrée à base de riz et de *miso* que les étudiants dévorent sans laisser de restes.

L'heure des adieux est déjà là. Le lundi matin, les 43 étudiants de l'INSEAD reprennent l'avion vers d'autres horizons. *"Notre école possédant trois campus, sur des continents différents, c'est aussi une façon de passer du temps ensemble, de partager une expérience unique, de consolider un réseau futur."* Comme la plupart de ses camarades, NAKAYAMA Narune a travaillé plusieurs années dans la finance avant de réaliser cette année d'étude supplémentaire qui lui permettra de s'ouvrir des perspectives à l'international. Son cursus achevé, il retrouvera son poste au ministère des Finances au sein du gouvernement japonais, avec des connaissances nouvelles et un carnet d'adresses plus étoffé. Alors que le bus quitte le parking pour rejoindre Tôkyô, située à quatre heures de route d'ici, une vingtaine d'habitants d'Iida continuent de dire au-revoir de la main à l'intention des élèves.

JOHANN FLEURI

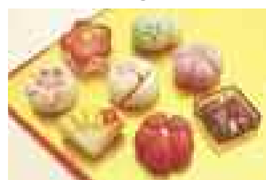


ZOOM ANNONCES



événements

● **Collection de Bijoux nommés <wagashi>**



Les wagashi pâtisseries traditionnelles japonaises aux mutiples couleurs nou rappelant les différentes saisons, sont marquées par leur beauté et leur goût raffiné. De pâtisseries délicates et éphémères, elles se transformeront sous les mains d'un artiste en accesoires élégants et intemporels. Exposition du 13 au 23 juin

Vernissage: 14 juin de 18h à 20h30
Espace Japon 12 rue de Nancy 75010 Paris
http://espacejapon.com

● **C'est bon le Japon du 29 au 1er juillet 2018**
Le salon de l'art culinaire japonais ... produits et ustensiles pour la cuisine japonaise tout en dégustant de bon plats !
Halles des Blancs-Manteaux 48, rue Vieille du Temple 75004 PARIS
www.cestbonlejapon.com



cours

● **Cours de chansons populaires** japonaises des années 1930 à 1980 à Paris. Chantons en japonais en apprenant la grammaire japonaise et l'histoire du Japon. 30€ le cours de 90 minutes.
06 1045 8977 mail : takemotomotoichi@yahoo.fr

IMOTO SEITAI FRANCE - MÉTHODE JAPONAISE AUTHENTIQUE DE SOINS ET D'EXERCICES D'AJUSTEMENT POSTURAUX
À Paris : Formation à l'année, Cours découverte et Week-ends Séminaire ouverts à toutes et à tous quel que soit son âge et ses objectifs. Centre affilié à l'Institut Imoto Seitai de Tokyo «Honbu Dojo». Soins personnalisés auprès de monsieur Olivier LAHALLE. Retrouvez toutes les informations sur www.imoto-seitai.fr
Contact : info@imoto-seitai.fr / 06 33 48 86 30

● **Ateliers DESSIN-MANGA** et **stage intensif de japonais** pour les enfants pendant les vacances scolaires. Informations et réservation sur www.espacejapon.com

● **Stage intensif de japonais** pour débutant du 29 juin au 27 juil. - 24h - lun., mer. et ven. 18h30-20h30 - 299€. Matériel compris. Inscription sur www.espacejapon.com



emplois

divers

● **Les kimonos, et tous les accessoires** et les Haorris en vente www.kimonoaparis.com

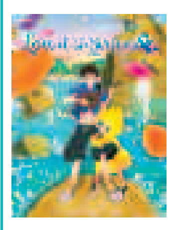


Tarifs des annonces (pour 100 carac.)		Options	
Emploi	50€ttc	20 car. suppl.	5€ttc
Evénement	45€ttc	option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
Cours	40€ttc	cadre	50€ttc
Amitié	40€ttc	gras	50€ttc
Logement	35€ttc	img. papier	100€ttc
Divers	30€ttc		

Foodex, société d'import et distribution de produits alimentaires japonais pour la restauration
recherche **des Commerciaux terrain**
pour la région Paris/ Ile de France et pour la région EST (Strasbourg, Colmar, Nancy)
Responsable d'un portefeuille de clients composé de restaurants, hôtels et boutiques, vos missions seront de promouvoir notre catalogue et de développer le chiffre d'affaire en prospectant de nouveaux clients et en fidélisant la clientèle existante.
Nous recherchons une personne autonome, organisée et ayant une sensibilité pour la gastronomie japonaise.
Passionné de cuisine vous savez convaincre vos interlocuteurs en étant à l'écoute de leurs besoins
Vous êtes mobile (Permis B indispensable) et aimez relever les challenges.
Une expérience commerciale de 2 à 5 ans dans la vente de produits alimentaires / restauration est souhaitable
Merci de faire parvenir votre CV et lettre de motivation à recrutement@foodex.fr

CLUB ZOOM Cadeau du mois

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner le DVD : ***Lou et l'île aux Sirènes*** de MASAAKI Yuasa (@ANIME).



Pour participer au tirage au sort, veuillez répondre à la question : *Parmi le dossier du numéro, quelle destination vous tente le plus ?* et envoyer votre réponse et votre numéro d'abonné à *club@zoomjapon.info*

Tous les nouveaux abonnés peuvent participer. Jusqu'au 30 juin 2018.

Abonnement en ligne : www.zoomjapon.info

ZOOM JAPON est publié par les éditions Ilyfunet 12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 - Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud
Contact publicité : pub@zoomjapon.info
Ont participé à ce numéro :
Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Ritsuko Koga, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Jean Derome, Johann Fleuri, Benjamin Parks, Laura Liverani, Steve John Powell, Angeles Marin Cabello, Bernard Lang, Ryôko Sekiguchi, Maeda Haruyo, Hirai Michiko, Ohmi Shun

Yoshiyuki Takachi, Kashio Gaku, Kimié Ozawa, Aurélie Boissière, Takako Taniguchi, Chiho Ichikawa, Charlotte Perlin, Marie Varéon (maquette)



SEFA
シャパンエキスポ
Japan Expo
19e IMPACT
5 > 8 JUILLET 2018
PARC DES EXPOSITIONS PARIS-NORD VILLEPINTE
LA CULTURE TRADITIONNELLE JAPONAISE À L'HONNEUR
Japan Expo
100 ANS DE RELATIONS DIPLOMATIQUES FRANCO-JAPONAISES
LA MUSIQUE TRADITIONNELLE REVISITÉE
Par Keisho OHNO et Kenji FURUTATE
EXPOSITIONS, ANIMATIONS ET BIEN D'AUTRES INVITÉS PRESTIGIEUX...
MANGA • ANIME • JEUX VIDÉO • MUSIQUE • TOURISME • MODE • ARTS MARTIAUX • ARTS TRADITIONNELS • ARTS DE VIVRE • GASTRONOMIE
LES TICKETS SONT EN PRÉVENTE SUR JAPAN-EXPO-PARIS.COM ET DANS LES RÉSEAUX HABITUELS
LES TICKETS SONT ÉGALEMENT EN VENTE À L'ENTRÉE DU FESTIVAL !
GRATUIT POUR LES -8 ANS
fnac
ZOO
PHOSPHORE
Télérama
www.japan-expo-paris.com

NHK WORLD JAPAN

Shizuoka
from Sky to Sea

Du sommet du Mont Fuji aux profondeurs de la baie de Suruga, NHK WORLD-JAPAN vous invite en juin à découvrir les merveilles de Shizuoka.

Shizuoka
Tokyo

Train Cruise
Izu : itinéraire pittoresque entre montagnes et littoral

Samedi 2 juin à 20h10

ULTRA-TRAIL Mt. FUJI 2018

Dimanche 3 juin à 19h10

HAIKU MASTERS in Shizuoka
Emission spéciale consacrée au Mont Fuji

Lundi 25 juin à 18h30

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :



canal 473



canal 244



canal 358


canal 548



canal 264



